CTC CLATRONIC®

Bedienungsanleitung/Garantie

Gebruiksaanwijzing • Mode d'emploi
Instrucciones de servicio • Istruzioni per l'uso
Instruction Manual • Instrukcja obsługi/Gwarancja
Használati utasítás • Інструкція з експлуатації
Руководство по эксплуатации • دليل التعليمات

CE

DAMPFGARER

Stomer • Cuit vapeur • Vaporera • Pentola a pressione • Steamer
Parowar • Pároló • Пароварка • Пароварка • جهاز الطهي بالبخار

DG 3235

Bedienungsanleitung

Vielen Dank, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude mit dem Gerät.

Symbole in dieser Bedienungsanleitung

Wichtige Hinweise für Ihre Sicherheit sind besonders gekennzeichnet. Beachten Sie diese Hinweise unbedingt, um Unfälle und Schäden am Gerät zu vermeiden:

⚠ **WARNUNG:**
Warnt vor Gefahren für Ihre Gesundheit und zeigt mögliche Verletzungsrisiken auf.

⚠ **ACHTUNG:**
Weist auf mögliche Gefährdungen für das Gerät oder andere Gegenstände hin.

HINWEIS: Hebt Tipps und Informationen für Sie hervor.

Allgemeine Hinweise

Lesen Sie vor Inbetriebnahme dieses Gerätes die Bedienungsanleitung sehr sorgfältig durch und bewahren Sie diese inkl. Garantieschein, Kassenbon und nach Möglichkeit den Karton mit Innenverpackung gut auf. Falls Sie das Gerät an Dritte weitergeben, geben Sie auch die Bedienungsanleitung mit.

- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich für den privaten und den dafür vorgesehenen Zweck. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
- Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien. Halten Sie es vor Hitze, direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit (auf keinen Fall in Flüssigkeiten tauchen) und scharfen Kanten fern. Benutzen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen. Bei feucht oder nass gewordenem Gerät sofort den Netzstecker ziehen.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel), wenn Sie das Gerät nicht benutzen, Zubehörteile anbringen, zur Reinigung oder bei Störung.
- Betreiben Sie das Gerät **nicht** unbeaufsichtigt. Sollten Sie den Raum verlassen, schalten Sie das Gerät immer aus. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Das Gerät und das Netzkabel müssen regelmäßig auf Zeichen von Beschädigungen untersucht werden. Wird eine Beschädigung festgestellt, darf das Gerät nicht mehr benutzt werden.
- Verwenden Sie nur Original-Zubehör.
- Zur Sicherheit Ihrer Kinder lassen Sie keine Verpackungsteile (Plastikbeutel, Karton, Styropor, etc.) erreichbar liegen.

⚠ **WARNUNG!**
Lassen Sie kleine Kinder nicht mit Folie spielen. Es besteht **Erstickungsgefahr!**

Spezielle Sicherheitshinweise für dieses Gerät

⚠ WARNUNG: Verbrühungsgefahr!

- Aus den Dampflöchern und beim Öffnen des Deckels tritt heißer Dampf aus!
- Beim Anfassen oder Entfernen von heißen Komponenten benutzen Sie unbedingt Topflappen oder Kochhandschuhe!

- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Fläche. Achten Sie darauf, dass Netzkabel und Gerät nie auf heißen Oberflächen oder in der Nähe von Wärmequellen platziert werden.
- Das Basisgerät ist nicht dazu bestimmt, bei der Reinigung in Wasser eingetaucht zu werden. Beachten Sie die Anweisungen, die wir Ihnen im Kapitel „Reinigung“ dazu geben.
- Schalten Sie den Dampfgarer niemals ohne Wasser ein!

- Dieses Gerät kann von **Kindern** ab 8 Jahren und darüber benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren **Gebrauchs des Gerätes** unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Reinigung und die **Wartung durch den Benutzer** dürfen nicht durch **Kinder** vorgenommen werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt.
- Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahre fernzuhalten.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Geräte können von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren **Gebrauchs des Gerätes** unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Reparieren Sie das Gerät nicht selbst, sondern suchen Sie einen autorisierten Fachmann auf. Um Gefährdungen zu vermeiden, ein defektes Netzkabel nur vom Hersteller, unserem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person durch ein gleichwertiges Kabel ersetzen lassen.
- Benutzen Sie das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen, keinesfalls für andere Zwecke. Es ist für den Gebrauch im Haushalt und ähnlichen Anwendungsbereichen vorgesehen wie z. B. in Personalküchen von Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen. Für folgende Anwendungen ist es **nicht** bestimmt:
  - in landwirtschaftlichen Anwesen;
  - von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnungseinrichtungen;
  - in Frühstückspensionen.

Wenn das Gerät nicht bestimmungsgemäß gebraucht oder falsch bedient wird, kann für daraus entstehende Schäden keine Haftung übernommen werden!

Lieferumfang

1 x Deckel
3 x Dampfschalen
2 x Verbindungsrahmen
1 x Auffangschale für Kondenswasser
1 x Basisgerät
1 x Reisschale
1 x Dampfrohr

Vor dem ersten Gebrauch

- Entfernen Sie die Verpackung.
- Wir empfehlen Ihnen, das Zubehör wie unter „Reinigung“ beschrieben, zu säubern.

Aufbau und Anwendungshinweise

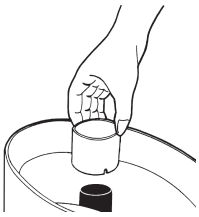
- Stellen Sie das Gerät in der Nähe einer Steckdose auf. Achten Sie dabei auf eine ebene und trockene sowie rutschfeste und wärmebeständige Standfläche mit ausreichend Abstand zur Wand oder zum Mobiliar.
- Decken Sie die Dampföffnungen während des Betriebes nicht ab. Der Dampf muss ungehindert entweichen können.

ACHTUNG:
- Platzieren Sie den Dampfgarer nicht unter Hängeschränken!
- Die Dampfeinheit und die Zubehörteile sind nicht zur Benutzung im Herd (Mikrowelle, Umluft oder konventionell) oder auf dem Herd geeignet!

Sofortige Dampffunktion

Durch das spezielle Dampfrohr erhalten Sie nach wenigen Sekunden den ersten Dampf. Dieses Bauteil deckt das Heizelement ab und reguliert das nachlaufende Wasser.

Stülpen Sie das Dampfrohr mit dem kleinen Einschnitt nach unten über das Heizelement.



Wasser einfüllen

HINWEIS:
Gießen Sie nur klares, sauberes Wasser in den Wasserbehälter. Geben Sie keine anderen Flüssigkeiten in den Behälter. Es darf auch kein Salz, Pfeffer etc. hineingegeben werden.

- An der Wasserstandanzeige können Sie den Füllstand im Wasserbehälter ablesen.
- Füllen Sie Wasser bis zur Maximalmarkierung ein (1,6 Liter).
- Für Garzeiten von mehr als 15 Min. sollten Sie den Tank immer bis zur Maximalmarke befüllen.

Auffangschale für Kondenswasser

Legen Sie die Auffangschale in das Unterteil.

Benutzung von nur einer Dampfschale

1. Stellen Sie die Dampfschale auf die Auffangschale.
2. Legen Sie Gemüse, Fisch oder andere Speisen ohne Soße oder Flüssigkeit in die Dampfschale. Die Dampfaustritte dürfen dabei nicht vollständig bedeckt werden!
3. Setzen Sie zum Schluss den Deckel auf.

Benutzung von zwei oder drei Dampfschalen

1. Stellen Sie eine Dampfschale auf die Auffangschale.
2. Legen Sie das größte zu kochende Stück, mit der längsten Kochzeit, in die untere Dampfschale.
3. Legen Sie einen Verbindungsrahmen auf.
4. Stellen Sie die zweite Dampfschale auf den Verbindungsrahmen.
5. Legen Sie dort Ihr Gargut ein.
6. Möchten Sie auch die dritte Dampfschale verwenden, legen Sie zwischen die Dampfschalen wieder einen Verbindungsrahmen.
7. Setzen Sie zum Schluss den Deckel auf.

Benutzung der Reisschüssel

1. Geben Sie Reis oder andere Speisen mit Soße oder Flüssigkeit in die Reisschüssel.
2. Stellen Sie die Reisschüssel in eine Dampfschale.
3. Setzen Sie zum Schluss den Deckel auf.

HINWEIS:
Bitte beachten Sie weiterhin unsere „Zubereitungshinweise“. Hier finden Sie Empfehlungen für die Zugabe von Wasser bei verschiedenen Reissorten.

Elektrischer Anschluss

1. Prüfen Sie, ob die Netzspannung, die Sie benutzen wollen, mit der des Gerätes übereinstimmt. Die Angaben hierzu finden Sie auf dem Typenschild des Basisgerätes.
2. Vergewissern Sie sich, dass die Zeitschaltuhr aus ist.
3. Schließen Sie das Gerät an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose an.

Inbetriebnahme

- Nachdem Sie Wasser eingefüllt haben, legen Sie zuerst die Auffangschale, dann die Dampfschalen und den Deckel auf.
- Positionieren Sie den Deckel so, dass sich die Dampföffnung in der hinteren Hälfte des Deckels befindet.

Einschalten

Wählen Sie an der Zeitschaltuhr eine Gardauer. Die Kontrollleuchte zeigt Ihnen den Betrieb an.

Betrieb abbrechen

Drehen Sie die Zeitschaltuhr entgegen dem Uhrzeigersinn bis zum Anschlag. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

Wasser nachfüllen

Die Öffnung an der rechten Seite des Basisgerätes erlaubt es, während des Betriebes Wasser nachzufüllen. Sie müssen dazu nicht die Dampfschalen abnehmen.

- Sollte sich der Wasserstand während des Betriebs neigen, schütten Sie mit einem geeigneten Gefäß langsam Wasser in diese Öffnung.
- Beachten Sie dabei den Pegel an der Wasserstandanzeige.

Betrieb beenden

Ist die Zeit abgelaufen, wird der Heizvorgang automatisch beendet. Die Kontrollleuchte erlischt.

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

⚠ WARNUNG:
- Beim Anfassen oder Entfernen von heißen Komponenten benutzen Sie unbedingt Topflappen oder Kochhandschuhe, um sich nicht am heißen Dampf zu verbrühen!
- Die Flüssigkeit in der Auffangschale ist heiß!

2. Entnehmen Sie zuerst die Dampfschalen und zuletzt die Auffangschale einzeln.

Reinigung

⚠ WARNUNG:
- Ziehen Sie vor der Reinigung immer den Netzstecker und warten Sie ab, bis das Gerät abgekühlt ist.
- Das Basisgerät des Dampfgarers auf keinen Fall zum Reinigen in Wasser tauchen. Es könnte zu einem elektrischen Schlag oder Brand führen.

⚠ ACHTUNG:
- Benutzen Sie keine Drahtbürste oder andere scheuernde Gegenstände.
- Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.

Basisgerät von außen

- Wischen Sie das Basisgerät von außen nur mit einem feuchten Lappen ab und trocknen Sie mit einem Tuch nach.

Tank

- Schütten Sie das Restwasser aus dem Tank aus.
- Wischen Sie den Tank anschließend mit einem Tuch trocken.

Zubehör

⚠ ACHTUNG:
Reinigen Sie diese Teile nicht im Geschirrspüler. Die klaren Kunststoffflächen könnten stumpf werden.

- Diese Teile können Sie von Hand in einem Spülbad reinigen.
- Spülen Sie mit klarem Wasser nach und trocknen Sie die Teile ab.

Entkalkung

Bei hartem Wasser lagert sich auf dem Heizelement allmählich Kalk ab. Dies kann zum vorzeitigen Dampfende führen, bevor die Speisen gar sind.

- Um dies zu vermeiden, geben Sie bitte nach 7–10-maliger Benutzung 3 Tassen Essig in den Wasserbehälter und füllen Sie ihn bis zur Markierung „MAX“ mit Wasser auf.
- Legen Sie den Deckel nicht auf und stellen Sie weder die Dampf- und Reisschüsseln, noch die Auffangschale in den Dampfgarer.
- Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose und schalten Sie das Gerät ein. Stellen Sie die Dämpfzeit auf 30 Minuten ein.
- Ist die Zeit abgelaufen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
- Gießen Sie erst dann den Inhalt des Wasserbehälters ab. Spülen Sie den Wasserbehälter mehrmals mit kaltem Wasser aus.

Aufbewahrung

- Stellen Sie das Gerät nur im abgekühlten und sauberen Zustand weg.
- Wir empfehlen, das Gerät in der Original-Verpackung aufzubewahren, wenn Sie es über einen längeren Zeitraum nicht benutzen möchten.
- Lagern Sie das Gerät immer außerhalb der Reichweite von Kindern an einem gut belüfteten und trockenen Ort.

Zubereitungshinweise

Allgemeines

- Die folgenden Zeitangaben stellen nur Anhaltswerte dar und können je nach Umständen variieren.
- Wenn Sie mehrere Dampfschalen benutzen, wird sich die gesamte Zubereitungszeit um ca. 5 Minuten verlängern.
- Große Stücke oder Lebensmittel mit erfahrungsgemäß langer Garzeit, legen Sie immer auf das unterste Gartablett.
- Wählen Sie nicht zu große oder zu viele Lebensmittel, damit der Dampf durch die freibleibenden Löcher des Gartabletts ziehen kann.
- Tauen Sie Fleisch und Geflügel auf, bevor es gegart wird.
- Flüssigkeiten, die sich in der Auffangschale sammeln, können Sie für Suppen und Soßen gewinnen.

Reis:

1. Es gibt verschiedene Reissorten. Halten Sie sich an die individuelle Kochanleitung einer jeden Sorte.
2. Geben Sie den Reis und das Wasser genau abgemessen in die Reisschüssel. Legen Sie den Deckel auf und schalten Sie den Dampfgarer ein.
3. Prüfen Sie für jede Sorte zur festgelegten Mindestzeit, ob der Reis einheitlich gar ist. Rühren Sie den Reis um.
4. Wenn Sie den Reis prüfen/umrühren, achten Sie darauf, dass kein Kondenswasser in die Reisschüssel tropft. Es verändert Qualität und Geschmack des Reises.
5. Nach dem Dämpfen kann der Reis mit Salz, Pfeffer oder Butter gewürzt werden.

Reissorte	Zusammen in Reisschüssel Reismenge + Wasser		Ungefähre Zeit (Minuten)
Brauner Reis			
- Normal	1/2 Tasse	1 Tasse	42-45
- Halbgar („Parboiled“)	1 Tasse	1 1/2 Tassen	45-50
Mix aus Langkorn und wildem Reis			
- Normal	1 Tasse	1 1/2 Tassen	56-58
- Schnell-kochreis	1 Tasse	1 3/4 Tassen	18-20
Instantreis	1 Tasse	1 1/2 Tassen	12-15
Weißer Reis			
- Normal	1 Tasse	1 1/2 Tassen	45-50
- Langkorn	1 Tasse	1 2/3 Tassen	50-55

Gemüse/Obst:

1. Waschen Sie das Gemüse gründlich sauber, schneiden Sie die Stängel ab. Säubern, schälen oder zerhacken Sie es je nach Bedarf. Kleinere Stücke dämpfen schneller als große.
2. Menge, Qualität, Frische und Größe/Einheitlichkeit, Temperatur von eingefrorenen Speisen können die Dämpfzeit beeinflussen. Die Wassermenge und die Kochzeit sind variabel, je nach gewünschtem Ergebnis.
3. Gefrorenes Gemüse sollte vor dem Dämpfen nicht aufgetaut werden.

Gemüse-/Obstart	Gewicht oder Stückzahl	Ungefähre Zeit (Minuten)
Artischocken, ganz	4 ganze Stücke	30-32
Spargel, Spitzen	500 g	12-14
Bohnen		
- Grün/Wachs	250 g	12-14
- geschnitten oder ganz	500 g	20-22
- dicke Bohnen	500 g, enthülst	12-13
Rote Beete	500 g, geschnitten	25-28
Broccoli, Spitzen	500 g	20-22
Rosenkohl	500 g	24-26
Weißkohl	500 g, geschnitten	16-18
Sellerie	250 g, in Scheiben	14-16
Karotten	500 g, in Scheiben	18-20
Blumenkohl, ganz	500 g	20-22
Mais am Kolben	3-5 Kolben	14-16
Aubergine	500 g	16-18
Champignons, ganz	500 g	10-12
Zwiebeln	250 g, dünne Scheiben	12-14
Paprika, ganz	bis zu 4 mittelgroße	12-13
Kartoffeln ca.	500 g	30-32
Steckrübe	1 mittelgroße, gewürfelt	28-30

Gemüse-/Obstart	Gewicht oder Stückzahl	Ungefähre Zeit (Minuten)
Spinat	250 g	14-16
Kürbis	500 g	16-18
Rüben	500 g, in Scheiben	20-22
gefrorenes Gemüse	285 g	28-50
Äpfel	500 g, in Stücken	10-15
Birnen	500 g, in Stücken	10-15

Fisch und Meeresfrüchte:

1. Die in der Tabelle angegebenen Dämpfzeiten gelten für frische, gefrorene und aufgetaute Meeresfrüchte und Fisch. Reinigen und säubern Sie die frischen Meeresfrüchte und den Fisch vor dem Dämpfen.
2. Fast alle Fisch- und Meeresfruchtsorten sind sehr schnell gar. Dämpfen Sie kleine Portionen oder die angegebenen Mengen.
3. Große und kleine Muscheln und Austern öffnen sich zu unterschiedlichen Zeiten. Prüfen Sie die Schalen, um ein Verkochen zu vermeiden. Verzehren Sie keinesfalls Muscheln, deren Schale sich nach dem Garen nicht geöffnet hat, um eine eventuelle Fischvergiftung zu vermeiden!
4. Fischfilet können Sie auch in der Reisschale dämpfen.
5. Stellen Sie entsprechende Dämpfzeiten ein.

Meeresfrucht/Fisch	Gewicht oder Stückzahl	Ungefähre Zeit (Minuten)
Große Muscheln in Schale	500 g	10-12
Krabben	250 g	20-22
Hummer		
- Schwanz	2-4	16-18
- zerschnitten	500-600 g	18-20
Kleine Muscheln (frisch in der Schale)	500 g	14-16
Austern (frisch in der Schale)	1500 g	18-20
Kammmuscheln (frisch)	500 g	16-18
Garnelen		
- mittelgroß in Schale	500 g	10-12
- groß/supergroß in Schale	500 g	16-18
Fisch		
- ganz	250-375 g	10-12
- Filet	500 g	10-12
- Steak	500 g, 2,5 cm dick	16-18

Fleisch:

Fleisch-Sorte	Gewicht oder Stückzahl	Ungefähre Zeit (Minuten)
Rind		
- Stücke	500 g	28-30
- Hamburger / Frikadellen	500 g	16-18
- Hackbällchen	500 g	22-24
Huhn		
- Stücke / Scheiben	2-4	24-26
Lamm		
- Stücke / Scheiben	500 g	26-28
Schwein		
- Stücke / Scheiben	500 g	26-28
Hot Dog / Würstchen	500 g	14-18

Eier:

Bis zu 6 Eier können Sie in die Eier-Halter auf den Boden einer Dampfschale stellen.
Bei einer höheren Anzahl legen Sie die Eier auf den Boden einer Dampfschale.

Art	Stückzahl	Ungefähre Zeit (Minuten)
In der Schale		
- weichgekocht	1-12	15-18
- hartgekocht	1-12	19-22
Pochiert		
1. Schritt: 2 Tassen Wasser in Reisschale geben; dämpfen, um Wasser zu erhitzen.		7-8
2. Schritt: Ei aufschlagen und Inhalt in kleine Schüssel geben, Schüssel in die Reisschüssel mit heißem Wasser stellen, bis Ei pochiert ist.		7-8
Eistich		
6 Eier miteinander verrühren und zusammen mit 2 Esslöffeln Milch in Reisschale geben. Mit Salz und Pfeffer würzen.		20-22

Technische Daten

Modell:..... DG 3235
Spannungsversorgung:.....220-240 V~, 50 Hz
Leistungsaufnahme:.....650-750 W
Schutzklasse: I
Nettogewicht:.....1,50 kg

Technische und gestalterische Änderungen im Zuge stetiger Produktentwicklungen vorbehalten.

Hinweis zur Richtlinienkonformität

Hiermit erklärt der Hersteller, dass sich das Gerät DG 3235 in Übereinstimmung mit den folgenden Anforderungen befindet:

- Europäische Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EG
- EU-Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit 2004/108/EG
- Ökodesign Richtlinie 2009/125/EG
- RoHS-Richtlinie 2011/65/EG

Garantie

Garantiebedingungen

1. Gegenüber Verbrauchern gewähren wir bei privater Nutzung des Geräts eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum.

   Ist das Gerät zur gewerblichen Nutzung geeignet, gewähren wir beim Kauf durch Unternehmer für das Gerät eine Garantie von 12 Monaten.

   Die Garantiezeit für Verbraucher reduziert sich auf 12 Monate, sofern sie ein zur gewerblichen Nutzung geeignetes Gerät – auch teilweise – gewerblich nutzen.

2. Voraussetzung für unsere Garantieleistungen sind der Kauf des Geräts in Deutschland bei einem unserer Vertragshändler sowie die Übersendung einer Kopie des Kaufbelegs und dieses Garantiescheins an uns.

   Befindet sich das Gerät zum Zeitpunkt des Garantiefalls im Ausland, muss es auf Kosten des Käufers uns zur Erbringung der Garantieleistungen zur Verfügung gestellt werden.

3. Mängel müssen innerhalb von 14 Tagen nach Erkennbarkeit uns gegenüber schriftlich angezeigt werden. Besteht der Garantieanspruch zu Recht, entscheiden wir, auf welche Art der Schaden/Mangel behoben werden soll, ob durch Reparatur oder durch Austausch eines gleichwertigen Geräts.

4. Garantieleistungen werden nicht für Mängel erbracht, die auf der Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemäßer Behandlung oder normaler Abnutzung des Geräts beruhen. Garantieansprüche sind ferner ausgeschlossen für leicht zerbrechliche Teile, wie zum Beispiel Glas oder Kunststoff. Schließlich sind Garantieansprüche ausgeschlossen, wenn nicht von uns autorisierte Stellen Arbeiten an dem Gerät vornehmen.

5. Durch Garantieleistungen wird die Garantiezeit nicht verlängert. Es besteht auch kein Anspruch auf neue Garantieleistungen. Diese Garantieerklärung ist eine freiwillige Leistung von uns als Hersteller des Geräts. Die gesetzlichen Gewährleistungsrechte (Nacherfüllung, Rücktritt, Schadensersatz und Minderung) werden durch diese Garantie nicht berührt.

Stand 06 2012

Garantieabwicklung

24 Stunden am Tag, 7 Tage in der Woche

Sollte Ihr Gerät innerhalb der Garantiezeit einen Mangel aufweisen, steht Ihnen die schnellste und komfortabelste Möglichkeit der Reklamationsanmeldung über unser SLI - Internet-Serviceportal zur Verfügung.

www.sli24.de

Bitte melden Sie direkt den Servicevorgang auf unserem Online Serviceportal **www.sli24.de** an. Sie erhalten wenige Sekunden nach Abschluss der Anmeldung ein kostenloses Versandticket per E-Mail übermittelt. Zusätzlich erhalten Sie weitere Informationen zur Abwicklung Ihrer Reklamation.

Mit Ihren persönlichen Zugangsdaten, die direkt nach Ihrer Anmeldung per E-Mail an Sie übermittelt werden, können Sie den Status Ihres Vorgangs auf unserem Serviceportal **www.sli24.de** online verfolgen.

Sie brauchen das kostenlose Versandticket nur noch auf die Verpackung Ihres gut verpackten Gerätes zu kleben und das Paket bei der nächsten Annahmestelle der Deutschen Post / DHL abzugeben. Der Versand erfolgt für Sie kostenlos an unser Servicecenter bzw. Servicepartner.

So einfach kann Service sein!

1. **Anmelden**
2. **Einpacken**
3. **Ab zur Post damit**

Fertig, so einfach geht es!

Bitte vergessen Sie nicht, dem Gerät eine Kopie Ihres Kaufbeleges (Kassenbon, Rechnung, Lieferschein) als Garantienachweis beizulegen, da wir sonst keine kostenlosen Garantieleistungen erbringen können.

Unser Serviceportal **www.sli24.de** bietet Ihnen weitere Leistungen an:

- Downloadbereich für Bedienungsanleitungen
- Downloadbereich für Firmwareupdates
- FAQ's, die Ihnen Problemlösungen anbieten
- Kontaktformular
- Zugang zu unseren Zubehör- und Ersatzteile-Webshops

Auch nach der Garantie sind wir für Sie da! – Kostengünstige Reparaturen zum Festpreis!

Bitte nehmen Sie in keinem Fall eine unfreie Einsendung Ihres Gerätes vor. Unfreie Lieferungen werden von uns nicht angenommen. Es entstehen Ihnen damit erhebliche Kosten.

Stand 06 2012

Entsorgung

Bedeutung des Symbols „Mülltonne“

Schonen Sie unsere Umwelt, Elektrogeräte gehören nicht in den Hausmüll.

Nutzen Sie die für die Entsorgung von Elektrogeräten vorgesehenen Sammelstellen und geben dort Ihre Elektrogeräte ab, die Sie nicht mehr benutzen werden.

Sie helfen damit die potenziellen Auswirkungen, durch falsche Entsorgung, auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden.

Sie leisten damit Ihren Beitrag zur Wiederverwertung, zum Recycling und zu anderen Formen der Verwertung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten.

Informationen, wo die Geräte zu entsorgen sind, erhalten Sie über Ihre Kommunen oder die Gemeindeverwaltungen.

Gebruiksaanwijzing

Dank u voor uw keuze van dit product. We hopen dat u er veel plezier van beleeft.

Symbolen in deze bedieningshandleiding

Belangrijke aanwijzingen voor uw veiligheid zijn speciaal gekenmerkt. Neem deze aanwijzingen strikt in acht om ongevallen en schade aan het apparaat te vermijden:

⚠ **WAARSCHUWING:**
Waarschuwt voor gevaren voor uw gezondheid en toont mogelijk letselrisico's.

⚠ **LET OP:**
Wijst op mogelijke gevaren voor het apparaat of andere voorwerpen.

OPMERKING: Kenmerkt tips en informatie voor u.

Algemene Opmerking

Lees vóór de ingebruikname van dit apparaat de handleiding uiterst zorgvuldig door en bewaar deze goed, samen met het garantiebewijs, de kassabon en zo mogelijk de doos met de binnenverpakking. Geef ook de handleiding mee wanneer u de machine aan derden doorgeeft.

- Gebruik het apparaat uitsluitend privé en uitsluitend voor de voorgeschreven toepassing. Dit apparaat is niet geschikt voor commercieel gebruik.
- Gebruik het apparaat niet buiten. Bescherm het tegen hitte, directe zonnestralen, vocht (in geen geval in vloeistoffen dompelen) en scherpe randen. Gebruik het apparaat niet met vochtige handen. Bij vochtig of nat geworden apparaat onmiddellijk de stroomtoevoer onderbreken.
- Schakel het apparaat uit en onderbreek altijd de stroomtoevoer (trek aan de stekker, niet aan de kabel) wanneer u het apparaat niet gebruikt, hulpstukken aanbrengt, reinigt of wanneer storingen optreden.
- Laat het ingeschakelde apparaat **niet** zonder toezicht werken. Schakel het apparaat altijd uit voordat u de ruimte verlaat. Trek de netsteker uit de contactdoos.
- Het apparaat en de netkabel moeten regelmatig op zichtbare schade worden gecontroleerd. Wanneer u schade vaststelt, mag het apparaat niet meer worden gebruikt.
- Gebruik alleen originele reserveonderdelen.
- Laat om veiligheidsredenen geen verpakkingsdelen (plasticzak, doos, piepschuim, enz.) binnen het bereik van uw kinderen liggen.

⚠ **WAARSCHUWING!**
Laat kleine kinderen niet met de folie spelen. Er bestaat **gevaar voor verstikking!**

Speciale veiligheidsaanwijzingen voor dit apparaat

⚠ WAARSCHUWING: Risico op verbrandingen!

- Er ontsnapt stoom uit de ventilatieopeningen en bij het openen van het deksel!
- Gebruik altijd handgrepen of ovenwanten bij het verplaatsen of verwijderen van hete onderdelen!

- Zet het apparaat op een vlakke ondergrond. Houd het netsnoer en het apparaat uit de buurt van hete oppervlakken of warmtebronnen.
- Dompel de basis niet onder in water om deze te reinigen. Volg de instructies zoals uiteengezet in het hoofdstuk "Reiniging".
- Schakel de stomer nooit aan zonder water!
- Het apparaat kan worden gebruikt door **kinderen** van 8 jaar en ouder onder toezicht van een volwassene of als zij geïnstrueerd zijn in **veilig gebruik van het apparaat** en bewust zijn van de gevaren.

- Reiniging en **onderhoud door de gebruiker** mogen niet door **kinderen** worden verricht, tenzij ze ouder dan 8 jaar zijn en begeleid worden.
- Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Apparaten kunnen worden gebruikt door personen met verminderde lichamelijke, zintuigelijke of geestelijke vermogens, of gebrek aan ervaring en kennis als zij onder toezicht staan of geïnstrueerd zijn voor **het gebruik van het apparaat** in een veilige manier en als zij de gevaren begrijpen.
- Repareer het apparaat nooit zelf, maar breng het naar een geautoriseerde vakman. Voorkom gevaren en laat een defecte kabel altijd alleen door de fabrikant, onze technische dienst of een eender gekwalificeerde persoon vervangen door een soortgelijke kabel.
- Gebruik het apparaat voor geen enkele andere toepassing dan het bereiden van levensmiddelen. Het is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik en soortgelijke toepassingen, zoals in personeelskeukens van winkels, kantoren en andere commerciële werkplekken.

  Het is **niet** bedoeld voor de onderstaande toepassingen:
  - logeerboerderijen;
  - door gasten in hotels, motels en andere accommodatie;
  - in bed-and-breakfast accommodatie.

  Wij zijn niet aansprakelijk voor enige schade die ontstaat als gevolg van onjuist gebruik of onjuiste bediening!

Meegeleverde onderdelen

1 x Deksel
3 x Stoomschalen
2 x Verbindingsframe
1 x Opvangschaal voor condens
1 x Basiseenheid
1 x Rijstkom
1 x Stoomleiding

Voor het eerste gebruik

- Verwijder de verpakking.
- Wij bevelen aan dat u alle onderdelen reinigt, zoals is beschreven in het hoofdstuk “Reiniging”.

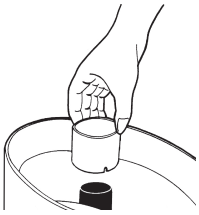
Plaatsing en opmerkingen over de bediening

- Plaats het apparaat in de buurt van een stopcontact, op een vlakke, droge, stroeve en hittebestendige ondergrond. Zorg voor voldoende afstand tot de muur en meubilair.
- Dek de ventilatieopeningen niet af tijdens het gebruik. Laat de stoom ongehinderd ontsnappen.

⚠ LET OP:
- Zet de stomer niet onder bovenkasten!
- De stomer en accessoires zijn niet geschikt voor het gebruik in ovens (magnetron, convectie of conventioneel) of op fornuizen!

Instant stoomfunctie

De speciale stoompijp zal na enkele seconden stoom laten ontsnappen. Dit onderdeel dekt het verwarmingselement af en regelt de verdere waterstroom.
Plaats de stoomleiding op het verwarmingselement met de kleine inkeping naar beneden.



Vullen met water

ℹ OPMERKING:
Vul het waterreservoir uitsluitend met schoon, helder water. Voeg geen andere vloeistoffen, zout, peper of andere zaken toe aan het waterreservoir.

- De waterniveau-indicator toont het waterniveau in het waterreservoir.
- Vul het reservoir tot het maximumniveau (1,6 liter).
- Vul altijd het reservoir bij tot het maximumniveau wanneer langer wordt gestoomd dan 15 minuten.

Opvangschaal voor condens

Plaats de opvangschaal op de basiseenheid.

Gebruik van één stoompan

1. Plaats stoompan bovenop de opvangschaal.
2. Plaats groenten, vis of andere levensmiddelen zonder sauzen of vloeistoffen in de stoompan. Dek de ventilatie-openingen niet af!
3. Sluit de bovenste pan af met het deksel.

Gebruik van twee of drie stoomschalen

1. Plaats een stoomschaal boven op de lekbak.
2. Plaats de grootste stukken van de levensmiddelen met de langste bereidingstijd in de onderste stoompan.
3. Plaats hier een verbindingsframe bovenop.
4. Plaats de tweede stoomschaal boven op het verbindings-frame.
5. Plaats de gewenste levensmiddelen in stoompan.
6. Indien u een derde stoomschaal wilt gebruiken, installeer dan weer een verbindingsframe tussen de stoomschalen.
7. Sluit de bovenste pan af met het deksel.

Het gebruik van de rijstkom

1. Doe rijst of andere levensmiddelen met sauzen of vloeistof in de rijstkom.
2. Plaats de rijstkom in een stoomschaal.
3. Plaats daarna het dekselop de schaal.

ℹ OPMERKING:
Neem onze “Bereidingsaanwijzingen” altijd in acht. U vindt hier suggesties over de hoeveelheid water die u dient te gebruiken voor verschillende soorten rijst.

Netaansluiting

1. Controleer of uw netspanning overeenkomt met de specificaties van het apparaat. U vindt de informatie hierover op het typeplaatje op het apparaat.
2. Zorg ervoor dat de timer uit is geschakeld.
3. Steek de stekker in een op de juiste wijze geïnstalleerd, geaard stopcontact.

In bedrijf stellen

- Plaats na het vullen met water eerst de opvangschaal en dan de stoompannen en het deksel.
- Plaats het deksel met de ventilatieopening aan de achterzijde.

Inschakelen

Gebruik de timerschakelaar om de gewenste kooktijd in te stellen. Het controlelampje geeft de bedrijfsstand aan.

Het beëindigen van de werking

Draai de timerschakelaar tot het einde tegen de klok in. Trek de stekker uit het stopcontact.

Meer water toevoegen

Er kan water worden toegevoegd tijdens bedrijf via de opening aan de rechterzijde van de basisunit. Het is niet nodig dat u hiervoor de stoomschalen verwijdert.

- Wanneer het waterniveau vermindert tijdens het gebruik, gebruik dan een geschikt bakje om langzaam water door deze opening toe te voegen.
- Controleer de waterniveau-indicator terwijl u dit doet.

Stoppen van de bereiding

Wanneer de tijd is verstreken, stopt het verwarmingsproces automatisch. Het controlelampje gaat uit.

1. Haal de stekker uit het stopcontact.

⚠ WAARSCHUWING:
- Gebruik altijd grepen of ovenwanten bij het vastpakken of verwijderen van hete onderdelen, om verbranding door stoom te voorkomen!
- De vloeistof in de opvangschaal is heet!

2. Verwijder eerst de stoompannen en daarna de opvangschaal.

Reiniging

⚠ WAARSCHUWING:

- Haal voor het reinigen altijd de stekker uit het stopcontact en wacht tot het apparaat volledig is afgekoeld.
- Dompel de basiseenheid van de stomer niet in water voor het reinigen. Dit kan brand of elektrische schokken veroorzaken.

⚠ LET OP:
- Gebruik geen staalborstels of andere schurende voorwerpen.
- Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen.

Oppervlak van de basiseenheid

- Veeg het oppervlak van de basiseenheid uitsluitend af met een vochtige doek, en daarna met een zachte droge doek.

Reservoir

- Giet het resterende water uit het reservoir.
- Droog het reservoir met een droge doek.

Accessoires

⚠ LET OP:
Reinig deze onderdelen niet in de vaatwasser. De glanzende kunststof oppervlakken kunnen anders mat worden.

- Was deze onderdelen met de hand af met sop.
- Spoel ze af met schoon water en droog ze af.

Ontkalken

In gebieden met hard water kan zich kalkafzetting vormen op het verwarmingselement. Dit kan ertoe leiden dat het apparaat wordt uitgeschakeld voordat het bereiden is voltooid.

- Giet ter voorkoming hiervan, na iedere 7-10 keer gebruik, 3 kopjes azijn in het reservoir en vul dit aan met water tot het “MAX” niveau.
- Plaats geen deksel, stoompannen, rijstkom of verzamelschaal op de stomer.
- De stekker op een stopcontact aansluiten en het apparaat inschakelen. Zet de stoomtijd op 30 minuten.
- Trek de stekker uit het stopcontact, wanneer de tijd is verstreken. Laat het apparaat volledig afkoelen.
- Giet daarna pas het water uit het reservoir. Spoel het waterreservoir verschillende keren met koud water.

Opslag

- Berg het apparaat pas op wanneer het afgekoeld en schoon is.
- Wij raden u aan om het apparaat in de originele verpakking op te bergen als het langere tijd niet gebruikt wordt.
- Houd het apparaat buiten bereik van kinderen, op een goedgeventileerde, droge plaats.

Bereidingsaanwijzingen

Algemeen

- De volgende tijdsinstellingen zijn uitsluitend ter indicatie, en kunnen onder verschillende omstandigheden afwijken.
- Bij het gebruik van meerdere stoompannen, zal de totale bereidingstijd worden verlengd met ongeveer 5 minuten.

- Plaats altijd grotere stukken levensmiddelen met een langere bereidingstijd in de onderste pan.
- Bereid geen te grote stukken of te grote hoeveelheden levensmiddelen, om ervoor te zorgen dat de stoom kan ontsnappen door de vrijgelaten ventilatieopeningen.
- Ontdooi vlees en gevogelte voor het bereiden.
- U kunt het in de opvangschaal verzamelde vocht gebruiken voor soep of saus.

Rijst:

1. Er zijn verschillende soorten en kwaliteiten rijst. Neem de individuele bereidingsaanwijzingen voor iedere soort in acht.
2. Doe de rijst en het water in de exact afgemeten hoeveelheden in de rijstkom. Doe het deksel erop en schakel de stomer in.
3. Controleer na de opgegeven minimale bereidingstijd voor iedere soort rijst, of de rijst gelijkmatig is gekookt. Roer de rijst.
4. Zorg dat er bij het controleren/roeren van de rijst geen condenswater in de rijstkom druppelt. Dit kan de samenstelling en smaak van de rijst aantasten.
5. Na het bereiden kunt u de rijst op smaak brengen met zout, peper of boter.

Soort rijst	Hoeveelheden in de rijstkom Rijst + Water		Geschatte bereidingstijd (minuten)
Bruine rijst			
- normaal	1/2 kop	1 kop	42-45
- halfgaar (“geblancheerd”)	1 kop	1 1/2 kop	45-50
Mengsel van rijst met grote korrel en wilde rijst			
- normaal	1 kop	1 1/2 kop	56-58
- snelkook	1 kop	1 3/4 kop	18-20
Instant rijst	1 kop	1 1/2 kop	12-15
Witte rijst			
- normaal	1 kop	1 1/2 kop	45-50
- grote korrel	1 kop	1 2/3 kop	50-55

Groenten/fruit:

1. Reinig groenten grondig en snijd de stelen af. Reinig, schil en snij naar wens. Kleinere stukken hebben een kortere bereidingstijd dan grotere stukken.
2. De hoeveelheid, kwaliteit, versheid, maat/uniformiteit en de temperatuur van bevroren levensmiddelen kunnen de bereidingstijd beïnvloeden. De hoeveelheid water en de bereidingstijd kunnen variëren, afhankelijk van het gewenste resultaat.
3. Ontdooi bevroren groenten niet voor het bereiden.

Groenten/fruit	Gewicht of aantal stukken	Geschatte bereidingstijd (minuten)
Artisjokken, heel	4 hele stukken	30-32
Asperges, koppen	500 g	12-14
Bonen		
- groen/gewassen	250 g	12-14
- gesneden of heel	500 g	20-22
- dikke bonen	500 g, gepeld	12-13
Rode bieten	500 g, gesneden	25-28
Broccoli, stronkjes	500 g	20-22
Spruiten	500 g	24-26
Witte kool	500 g, gesneden	16-18
Selderie	250 g, plakjes	14-16
Wortelen	500 g, plakjes	18-20
Bloemkool, heel	500 g	20-22
Maïskolven	3-5 kolven	14-16
Aubergine	500 g	16-18
Champignons, heel	500 g	10-12
Uien	250 g, dunne plakjes	12-14
Pepers, heel	middelgroot, tot 4	12-13
Aardappels (ongeveer)	500 g	30-32
Koolraap	1 medium, in blokjes	28-30
Spinazie	250 g	14-16
Pumpkin	500 g	16-18
Bieten	500 g, plakjes	20-22
Bevroren groenten	285 g	28-50
Appels	500 g, in stukjes	10-15
Peren	500 g, in stukjes	10-15

Vis en schaal- en schelpdieren:

1. De instellingen voor de bereidingstijd in bovenstaande tabel gelden voor verse, bevroren en ontdooide vis en schaal- en schelpdieren. Reinig verse vis en schaal- en schelpdieren voor het stomen.
2. De meeste vis en schaal- en schelpdieren hebben een korte bereidingstijd. Bereid kleinere porties dan de genoemde hoeveelheden.
3. Grotere en kleinere mosselen of oesters openen op verschillende tijdstippen. Controleer de schelpen om vooraf koken te voorkomen. Eet geen mosselen waarvan de schelp niet is geopend na het koken, om eventuele voedselvergiftiging te voorkomen!
4. U kunt visfilet ook in de rijstkom bereiden.
5. Gebruik de juiste bereidingstijden.

Schaal- en schelp-dieren/vis	Gewicht of aantal stukken	Geschatte bereidingstijd (minuten)
Grote mosselen in de schelp	500 g	10-12
Garnalen	250 g	20-22
Kreeft		
- staart	2-4	16-18
- gesneden	500-600 g	18-20
Kleine mosselen (vers, in de schelp)	500 g	14-16
Oesters (vers, in de schelp)	1500 g	18-20
Koninginnemosselen (vers)	500 g	16-18
Grote garnalen		
- medium, in de schelp	500 g	10-12
- groot, in de schelp	500 g	16-18
Vis		
- heel	250-375 g	10-12
- filet	500 g	10-12
- moten	500 g, 2,5 cm dik	16-18

Vlees:

Vlees	Gewicht of aantal stukken	Geschatte bereidingstijd (minuten)
Rundvlees		
- in stukjes	500 g	28-30
- hamburger / gehaktballen	500 g	16-18
- gehaktballen	500 g	22-24
Gevogelte		
- stukje / plakjes	2-4	24-26
Schapenvlees		
- stukje / plakjes	500 g	26-28
Varkensvlees		
- stukje / plakjes	500 g	26-28
Hotdogs / worstjes	500 g	14-18

Eieren:

U kunt tot 6 eieren plaatsen in de eierhouder op de bodem van een stoompan.
Als u meer eieren wilt koken, plaats ze dan direct op de bodem van een stoompan.

Eieren	Aantal	Geschatte bereidingstijd (minuten)
Niet gepeld		
- zacht	1-12	15-18
- hard	1-12	19-22
Gepocheerd		
1. stap: Kiet 2 koppen water in de rijstkom; stoom om het water te verhitten.		7-8
2. stap: Breek een ei en giet het in een kom; plaats de kom in de stoompan met heet water totdat het ei is gepocheerd.		7-8
Roerei		
Meng 6 eieren met 2 lepels meld in de rijstkom; breng op smaak met peper en zout.		20-22

Technische gegevens

Model: ..... DG 3235
Stroomvoorziening: ..... 220-240 V~, 50 Hz
Opgenomen vermogen: ..... 650-750 W
Beveiligingsklasse: I
Netto gewicht: ..... 1,50 kg

Het recht om technische en ontwerpaanpassingen te maken in de loop van voortdurende productontwikkeling blijft voorbehouden.

Dit apparaat is gekeurd conform de op dit moment van toepassing zijnde CE-richtlijnen zoals bijvoorbeeld elektromagnetische compatibiliteit en laagspanningsvoorschriften en is geconstrueerd volgens de nieuwste veiligheidstechnische voorschriften.

Verwijdering

Betekenis van het symbool "vuilnisemmer"

Bescherm ons milieu, elektrische apparaten horen niet in het huisafval.

Maak voor het afvoeren van elektrische apparaten gebruik van de voorgeschreven verzamelpunten en geef daar de elektrische apparaten af die u niet meer gebruikt.

Daardoor helpt u de potentiële effecten te voorkomen die een verkeerde afvoer op het milieu en de menselijke gezondheid kunnen hebben.

Op deze wijze levert u uw bijdrage aan het hergebruik, de recycling en andere verwerkingsvormen voor oude elektronische en elektrische apparaten.

Voor informatie over verzamelpunten voor uw apparaten kunt u contact opnemen met uw gemeente of gemeenteadministratie.

Mode d'emploi

Merci d'avoir choisi notre produit. Nous espérons que vous saurez profiter votre appareil.

Symboles de ce mode d'emploi

Les informations importantes pour votre sécurité sont particu lièrement indiquées. Veillez à bien respecter ces indications ain d'éviter tout risque d'accident ou d'endommagement de l'appareil :

⚠ AVERTISSEMENT :
Prévient des risques pour votre santé et des risques éventuels de blessure.

⚠ ATTENTION :
Indique les risques pour l'appareil ou tout autre appareil.

NOTE :
Attire votre attention sur des conseils et informations.

Notes générales

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant de mettre l'appareil en marche pour la première fois. Conservez le mode d'emploi ainsi que le bon de garantie, votre ticket de caisse et si possible, le carton avec l'emballage se trouvant à l'intérieur. Si vous remettez l'appareil à des tiers, veuillez-le remettre avec son mode d'emploi.

- N'utilisez cet appareil que pour un usage privé et pour les taches auxquelles il est destiné. Cet appareil n'est pas prévu pour une utilisation professionnelle.
- Ne l'utilisez pas en plein air. Protégez-le de la chaleur, des rayons directs du soleil, de l'humidité (ne le plongez en aucun cas dans l'eau) et des objets tranchants. N'utilisez pas cet appareil avec des mains humides. S'il arrive que de l'humidité ou de l'eau atteignent l'appareil, débranchez aussitôt le câble d'alimentation.
- Arrêtez l'appareil et débranchez toujours le câble d'alimentation de la prise de courant (en tirant sur la fiche et non pas sur le câble) si vous n'utilisez pas l'appareil, si vous installez les accessoires, pour le nettoyage ou en cas de panne.
- Ne laissez **jamais** fonctionner l'appareil sans surveillance. Lorsque vous quittez la pièce, toujours arrêter l'appareil. Débranchez la fiche de la prise.
- Il y a lieu d'inspecter l'appareil et le bloc d'alimentation régulièrement en vue d'éventuels signes d'endommagements. Lorsqu'un endommagement est détecté, l'appareil ne doit plus être utilisé.
- N'utilisez que les accessoires d'origine.
- Par mesure de sécurité vis-à-vis des enfants, ne laissez pas les emballages (sac en plastique, carton, polystyrène) à leur portée.

⚠ AVERTISSEMENT !
Ne pas laisser les jeunes enfants jouer avec le film. Il y a **risque d'étouffement !**

Conseils spécifiques de sécurité

⚠ AVERTISSEMENT : Risques de brûlures !

- Des vapeurs s'échappent des ouvertures à vapeur en ouvrant le couvercle !
- Utilisez toujours des maniques ou des gants de cuisson lorsque vous manipulez ou enlevez des pièces de l'appareil chaudes !

- Placez l'appareil sur une surface plane. Ne placez jamais le câble d'alimentation secteur ou l'appareil sur des surfaces chaudes ou près de sources de chaleur.
- Ne plongez pas l'unité de base dans l'eau pour la nettoyer. Veuillez suivre les consignes comme stipulées au chapitre "Nettoyage".
- Ne mettez jamais en marche le cuit vapeur sans eau !

- Cet appareil peut être utilisé par **des enfants** de plus de 8 ans s'ils sont surveillés ou ont été informés de la bonne **utilisation de l'appareil** et s'ils comprennent les risques encourus.
- Le nettoyage et **l'entretien par l'utilisateur** ne peuvent pas être effectués par les **enfants** à moins qu'ils soient âgés de plus de 8 ans et supervisés.
- Conservez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Les appareils peuvent être utilisés par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, si elles bénéficient d'une surveillance ou d'instructions concernant **l'utilisation de l'appareil** en toute sécurité et qu'elles comprennent les risques encourus.
- Ne réparez pas l'appareil vous-même. Contactez plutôt un technicien qualifié. Pour éviter toute mise en danger, ne faites remplacer le câble défectueux que par un câble équivalent et que par le fabricant, notre service après-vente ou toute personne de qualification similaire.
- N'utilisez pas l'appareil pour d'autres fins que la cuisson des aliments. Il est réservé à un usage familial et aux applications similaires telles que dans les cuisines de magasins, de bureaux et d'autres sites commerciaux.

  Il **n'**est **pas** destiné à être utilisé :
  - dans des exploitations agricoles ;
  - par des clients dans des hôtels, motels et autres logements ;
  - dans des chambres d'hôtes.

  Nous ne pouvons être tenus pour responsables d'aucun dommage résultant d'une utilisation ou d'un fonctionnement non appropriés !

Livraison

1 x Couvercle
3 x Bols de cuisson vapeur
2 x Supports de raccordement
1 x Bac de récupération de jus
1 x Base de l'appareil
1 x Bol de riz
1 x Tuyau de vapeur

Avant la première utilisation

- Retirez l'emballage.
- Nous vous recommandons de nettoyer les pièces comme décrit dans le chapitre "Nettoyage".

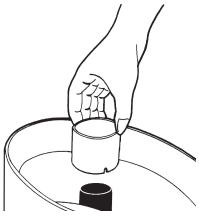
Utilisation et remarques sur le fonctionnement

- Installez l'appareil près d'une prise murale. Choisissez une surface plane, sèche, antidérapante et résistante à la chaleur avec un espace suffisant entre les murs et les meubles.
- Ne couvrez pas les ouvertures à vapeur pendant le fonctionnement. Laissez la vapeur s'échapper sans entraves.

⚠ ATTENTION :
- Ne placez pas le cuit vapeur sous des armoires murales.
- Le cuit vapeur et ses accessoires ne sont pas adaptés pour une utilisation dans les cuisinières (micro-ondes, à convection ou classique) ou sur le dessus des cuisinières !

Fonction vapeur instantanée

Le tuyau à vapeur spécial libérera la vapeur après quelques secondes. Ce composant couvre l'élément chauffant et régule le débit d'eau ultérieur.
Placez le tuyau de vapeur sur l'élément chauffant, la petite encoche orientée vers l'avant.



Remplissage de l'eau

i NOTE :
Remplissez le réservoir à eau avec de l'eau potable uniquement. Ne mettez aucun autre liquide ou n'ajoutez pas de sel, poivre, etc. dans le réservoir à eau.

- L'indicateur du niveau d'eau montre le niveau d'eau du réservoir à eau
- Remplissez le réservoir jusqu'au niveau maximum (1,6 liter).
- Lorsque la cuisson à la vapeur dure plus de 15 Minutes, remplissez toujours le réservoir jusqu'au niveau maximum.

Bac de récupération de jus

Placez le bac de récupération dans la base de l'appareil.

Utilisation d'un seul bol à vapeur

1. Placez le bol à vapeur au dessus du bac de récupération.
2. Mettez les légumes, le poisson ou d'autres aliments sans sauce ou liquides dans le bol à vapeur. Ne couvrez pas entièrement les ouvertures à vapeur !
3. Couvrez le bol du haut avec le couvercle.

Utiliser deux ou trois bols de cuisson vapeur

1. Placez un bol de cuisson vapeur au sommet du plateau d'égouttement.
2. Mettez la plus grosse part des aliments avec le temps de cuisson le plus long dans le bol à vapeur inférieur.
3. Placez un support de raccordement sur le dessus.
4. Placez le second bol de cuisson vapeur au sommet du support de raccordement.
5. Mettez la nourriture souhaitée dans le bol.
6. Si vous souhaitez utiliser un troisième bol de cuisson vapeur, installez à nouveau un support de raccordement entre les bols de cuisson vapeur.
7. Couvrez le bol du haut avec le couvercle.

Utilisation du bol de riz

1. Mettez le riz et les autres aliments avec sauce ou liquide dans le bol de riz.
2. Placez le bol de riz dans un bol de cuisson à la vapeur.
3. Puis, placez le couvercle.

i NOTE :
Veuillez continuer à suivre nos instructions de cuisson. Vous y trouverez des suggestions sur les quantités d'eau pour les différentes sortes de riz.

Raccordement au secteur

1. Vérifiez que la tension électrique que vous souhaitez utilisée corresponde à celle de l'appareil. Vous trouverez les informations sur ce sujet sur la plaque signalétique de l'unité de base.
2. Assurez-vous que le minuteur est éteint.
3. Raccordez l'appareil à un récipient isolé correctement installé.

Fonctionnement initial

- Après le remplissage avec de l'eau, placez d'abord le bac de récupération et ensuite les bols à vapeur et le couvercle.
- Positionnez le couvercle avec l'ouverture vapeur à l'arrière.

Allumer

Utilisez le bouton du minuteur pour régler le temps de cuisson souhaité. Le voyant indique le mode de fonctionnement.

Mettre fin au fonctionnement

Tournez le bouton du minuteur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la fin. Débranchez la fiche du secteur.

Ajouter plus d'eau

Vous pouvez ajouter de l'eau pendant le fonctionnement en utilisant l'ouverture sur le côté droit de la base. Pour cela, vous ne devez pas enlever les bols de cuisson vapeur.

- Lorsque le niveau de l'eau diminue pendant le fonctionnement, utilisez un récipient adapté pour ajouter lentement l'eau à travers cette ouverture.
- Vérifiez le niveau de l'indicateur d'eau en faisant cela.

Fonction d'arrêt

Une fois le temps écoulé, le processus de chauffage s'arrêtera automatiquement. Le voyant s'éteint.

1. Débranchez la prise du secteur.

⚠ AVERTISSEMENT :
- Utilisez toujours des maniques ou des gants de cuisson lorsque vous manipulez ou enlevez des pièces de l'appareil chaudes afin de ne pas être brûlé par la vapeur chaude.
- Le liquide dans le bac de récupération est chaud !

2. Enlevez les bols à vapeur et le bac de récupération en dernier.

Nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT :

- Avant le nettoyage, débranchez toujours la prise du secteur et attendez que l'appareil ait complètement refroidi.
- Ne pas immerger la base du cuit vapeur dans l'eau pour le nettoyage Autrement, cela pourrait provoquer un choc électrique ou un incendie.

⚠ ATTENTION :
- N'utilisez pas de brosses métalliques ou d'autres objets abrasifs
- N'utilisez pas des ustensiles pointus ni des agents de nettoyage.

Base de l'appareil

- Essuyez la surface de la base uniquement avec un chiffon humide et séchez avec un chiffon doux ensuite.

Réservoir

- Videz le restant d'eau du réservoir.
- Utilisez un chiffon pour essuyer le réservoir et le sécher.

Accessoires

⚠ ATTENTION :
Ces pièces ne sont pas lavables dans un lave-vaisselle. Autrement, les surfaces en plastique transparentes pourraient ternir.

- Nettoyez ces pièces manuellement dans de l'eau savonneuse.
- Rincez à l'eau claire et séchez ensuite.

Détartrage

Dans les régions où l'eau est dure, le tartre pourrait s'accumuler sur l'élément chauffant Cela pourrait provoquer l'arrêt de la vapeur avant que la nourriture ne soit cuite.

- Pour éviter cela, après 7 à 10 utilisations, versez 3 tasses de vinaigre dans le réservoir et le remplir d'eau jusqu'à ce que le niveau "MAX" soit atteint.
- Ne placez pas le couvercle, les bols de vapeur ou de riz et le bac de récupération sur le cuit vapeur.
- Branchez la fiche électrique sur une prise et allumez l'appareil. Réglez le temps de cuisson à la vapeur sur 30 minutes.
- Une fois le temps écoulé, débranchez la fiche du secteur. Laissez refroidir complètement l'appareil.
- Puis, seulement à ce moment, videz l'eau du réservoir. Rincez l'intérieur du réservoir d'eau plusieurs fois avec de l'eau froide.

Rangement après utilisation

- Rangez uniquement l'appareil une fois refroidi et propre.
- Nous vous conseillons de ranger l'appareil dans son emballage d'origine si vous ne l'utilisez pas pendant une longue période.
- Gardez toujours l'appareil hors de la portée des enfants dans un endroit sec et bien ventilé.

Instructions pour la cuisson

Generalites

- Les paramètres de temps suivants sont donnés à titre indicatif seulement et peuvent varier en fonction de différentes circonstances.
- Lorsque vous utilisez plusieurs bols à vapeur, le temps de cuisson total sera prolongé d'environ 5 minutes.
- Mettez toujours les plus grosses portions d'aliments qui ont le temps de cuisson le plus long dans le bol à vapeur inférieur.
- Ne pas cuire de trop gros ou nombreux de morceaux d'aliments pour que la vapeur puisse s'échapper par les ouvertures à vapeur à découvert.
- Décongelez la viande et la volaille avant la cuisson.
- Vous pouvez utiliser les liquides recueillis dans le bac pour des soupes ou des sauces.

Riz :

1. Il y a différentes sortes de riz. Suivez les instructions de cuisson personnalisées pour chaque sorte de riz.
2. Mettez le riz et l'eau avec les quantités mesurées exactes avec le bol de riz. Couvrir avec le couvercle et mettre le cuit vapeur en marche.
3. Pour chaque sorte de riz, vérifiez si, après le temps donné de cuisson minimum, le riz a été uniformément cuit. Remuez le riz.
4. En vérifiant et remuant le riz, assurez-vous qu'aucune eau de condensation ne tombe dans le bol de riz. Cela changerait la texture et le goût du riz.
5. Après la cuisson, vous pouvez assaisonner du riz avec du sel, du poivre ou du beurre.

Sortes de riz	Ensemble dans le bol à riz Riz + Eau		Temps approximatif (minutes)
Riz brun			
- normal	1/2 tasse	1 tasse	42-45
- pré-cuit (bouilli quelques minutes)	1 tasse	1 tasse 1/2	45-50
Mélange de riz long grain et sauvage			
- normal	1 tasse	1 tasse 1/2	56-58
- cuisson rapide	1 tasse	1 tasse 3/4	18-20
Riz instantané	1 tasse	1 tasse 1/2	12-15
Riz blanc			
- normal	1 tasse	1 tasse 1/2	45-50
- long grain	1 tasse	1 tasse 2/3	50-55

Légumes/fruits :

1. Nettoyez soigneusement les légumes et coupez la base. Nettoyez, pelez et coupez selon vos besoins. Les petits morceaux cuisent plus vite que les plus gros.
2. La quantité, la qualité, la fraîcheur, la taille, l'uniformité et la température des aliments surgelés peuvent avoir une influence sur le temps de cuisson. La quantité d'eau et le temps de cuisson sont variables selon le résultat désiré.
3. Ne décongelez pas les légumes avant la cuisson.

Légumes/fruits :	Poids ou quantité en morceaux	Temps approximatif (en minutes)
Artichauts, entiers	4 artichauts entiers	30-32
Asperges, têtes.	500 g	12-14
Haricots		
- vert/ haricot beurre	250 g	12-14
- coupés ou entiers	500 g	20-22
- haricots épais	500 g, écossés	12-13
Betteraves rouges	500 g, coupé	25-28
Brocolis, fleurs	500 g	20-22
Choux de Bruxelles	500 g	24-26
Chou blanc	500 g, coupé	16-18
Céleri	250 g, tranché	14-16
Carottes	500 g, tranché	18-20
Chou-fleurs, entiers	500 g	20-22
Épi de maïs	3 à 5 épis	14-16
Aubergines	500 g	16-18
Champignons, entiers	500 g	10-12
Oignons	250 g, finement tranchés	12-14
Poivrons, entiers	moyen, jusqu'à 4	12-13
Pommes de terre (approximativement)	500 g	30-32
Rutabagas	1 moyen, coupé en dès	28-30
Épinards	250 g	14-16
Citrouille	500 g	16-18
Betteraves	500 g, tranchées	20-22
Légumes congelés	285 g	28-50
Pommes	500 g, morceaux	10-15
Poires	500 g, morceaux	10-15

Poisson et fruits de mer :

1. Les paramètres de temps de cuisson dans le tableau ci-dessous concernent des fruits de mer et poissons frais, congelés et décongelés. Nettoyez les fruits de mer et le poisson frais avant la cuisson à la vapeur.
2. La plupart des poissons et des fruits de mer cuisent rapidement. Faites cuire les plus petites portions ou quantités mentionnées.

3. Les grandes et les plus petites coquilles Saint-Jacques ou huîtres s'ouvrent selon des périodes de temps différentes. Vérifiez la coquille afin d'éviter la pré-cuisson. Ne mangez pas de coquilles Saint-Jacques dont la coquille ne s'est pas ouverte après la cuisson, pour éviter un possible empoisonnement !
4. Vous pouvez faire cuire aussi le filet de poisson dans le bol de riz.
5. Réglez les temps de cuisson de manière appropriée.

Fruits de mer/ poisson	Poids ou quantité en morceaux	Temps approximatif (en minutes)
Grosses coquilles St-Jacques	500 g	10-12
Crevettes	250 g	20-22
Homard		
- queue	2-4	16-18
- coupé	500-600 g	18-20
Petites coquilles St-Jacques (fraîches, en coquille)	500 g	14-16
Huîtres (fraîches, en coquille)	1500 g	18-20
Pétoncles (frais)	500 g	16-18
Crevettes roses		
- moyenne, en coquille	500 g	10-12
- grosse/très grosse en coquille	500 g	16-18
Poisson		
- entier	250-375 g	10-12
- filet	500 g	10-12
- tranche	500 g, 2,5 cm d'épaisseur	16-18

Viande :

Viande	Poids ou quantité en morceaux	Temps approximatif (en minutes)
Boeuf		
- morceaux	500 g	28-30
- hamburger	500 g	16-18
- boulettes de viande	500 g	22-24
Volaille		
- morceaux/tranches	2-4	24-26
Mouton		
- morceaux/tranches	500 g	26-28
Porc		
- morceaux/tranches	500 g	26-28
Hot-dogs / saucisses	500 g	14-18

Oeufs:

Vous pouvez mettre jusqu'à 6 oeufs sur le support à oeuf au dessus du bol à vapeur.
Si vous voulez cuire plus d'oeufs, placez les directement sur le fond d'un bol à vapeur.

Oeufs	Quantité	Temps approximatif (en minutes)
Non écaillé		
- tendre	1-12	15-18
- dur	1-12	19-22
Poché		
1ere étape : Versez 2 tasses d'eau dans le bol de riz; Chauffez l'eau pour cuire à la vapeur.		7-8
2eme étape : Cassez un oeuf et versez le dans un bol; placez le bol dans le cuit vapeur avec de l'eau chaude jusqu'à ce que l'oeuf soit poché.		7-8
Soupe aux oeufs		
mélangez 6 oeufs avec 2 cuillères de lait dans le bol de riz. assaisonnez avec du sel et du poivre.		20-22

Données techniques

Modèle : ..... DG 3235
Alimentation électrique : ..... 220-240 V~, 50 Hz
Puissance électrique : ..... 650-750 W
Classe de protection : I
Poids net : ..... 1,50 kg

Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications techniques ainsi que des modifications de conception dans le cadre du développement continu de nos produits.

Cet appareil a été contrôlé d'après toutes les directives européennes actuelles applicables, comme par exemple concernant la compatibilité électromagnétique et la basse tension. Cet appareil a été fabriqué en respect des réglementations techniques de sécurité les plus récentes.

Élimination

Signification du symbole "Élimination"

Protégez votre environnement, ne jetez pas vos appareils électriques avec les ordures ménagères.

Utilisez, pour l'élimination de vos appareils électriques, les bornes de collecte prévues à cet effet où vous pouvez vous débarrasser des appareils que vous n'utilisez plus.

Vous contribuez ainsi à éviter les impacts potentiels dans l'environnement et sur la santé de chacun, causés par une mauvaise élimination de ces déchets.

Vous contribuez aussi au recyclage sous toutes ses formes des appareils électriques et électroniques usagés.

Vous trouverez toutes les informations sur les bornes d'élimination des appareils auprès de votre commune ou de l'administration de votre communauté.

Instrucciones de servicio

Le agradecemos la confianza depositada en este producto y esperamos que disfrute de su uso.

Símbolos en este manual de instrucciones

Advertencias importantes para su seguridad están señaladas en especial. Siga estas advertencias incondicionalmente, para evitar accidentes y daños en el aparato:

⚠ AVISO:
Advierte ante los peligros para su salud y demuestra posibles riesgos de herida.

⚠ ATENCIÓN:
Indica los posibles riesgos para el aparato u otros objetos.

NOTA:
Pone en relieve consejos e informaciones para usted.

Observaciones generales

Antes de la puesta en servicio de este aparato lea detenidamente el manual de instrucciones y guarde éste bien incluido la garantía, el recibo de pago y si es posible también el cartón de embalaje con el embalaje interior. En caso de dejar el aparato a terceros, también entregue el manual de instrucciones.

- Solamente utilice el aparato para el uso privado y para el fin previsto. Este aparato no está destinado para el uso profesional.
- No lo utilice al aire libre. No lo exponga al calor, a la entrada directa de rayos de sol, a la humedad (en ningún caso sumerja el aparato en agua) y a los cantos agudos. No utilice el aparato con las manos húmedas. En caso de que el aparato esté húmedo o mojado retire de momento la clavija de la caja de enchufe.
- Desconecte el aparato y siempre retire la clavija de la caja de enchufe (por favor tire de la clavija y no del cable), cuando no quiera utilizar el aparato, montar piezas o en caso de limpieza o defectos.
- **No** utilice el aparato sin vigilancia. En caso de salir de la habitación, desconecte siempre el aparato. Retire la clavija de la caja de enchufe.
- El aparato y el cable de alimentación de red se deben controlar regularmente para garantizar que no estén dañados. En caso de que se comprobara un daño, no se podrá seguir utilizando el aparato.
- Solamente utilice accesorios originales.
- Para la seguridad de sus niños no deje material de embalaje (Bolsas de plástico, cartón, poliestireno etc.) a su alcance.

⚠ AVISO!
No deje jugar a los niños con la lámina. **¡Existe peligro de asfixia!**

Instrucciones especiales de seguridad para el aparato

⚠ AVISO: ¡Riesgo de quemaduras!

- Sale vapor por las aperturas y al abrir la tapa.
- Use siempre manoplas para horno o agarradores de ollas cuando manipule o retire componentes calientes.

- Ponga el dispositivo sobre una superficie plana. No ponga nunca el cable de corriente sobre superficies calientes ni cerca de fuentes de calor.
- No sumerja la unidad de la base en agua para su limpieza. Siga las instrucciones según lo establecido en el capítulo “Limpieza”.
- No encienda nunca la vaporera sin agua!

- Este dispositivo puede ser utilizado por **niños** de 8 y más años si están bajo supervisión o se les han dado instrucciones relacionadas con el **uso seguro del dispositivo** y entienden los peligros que conlleva.
- La limpieza y el **mantenimiento del usuario** no deben ser realizados por **niños** menores de 8 años, y en este caso con supervisión.
- Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.
- Los **niños** no deben jugar con el aparato.
- Los aparatos pueden ser utilizados por personas con discapacidad física, psíquica o sensorial o con falta de experiencia y conocimiento si están bajo supervisión o se les dan instrucciones acerca del **uso del aparato** de una manera segura y si entienden los riesgos implicados.
- No repare el aparato por su cuenta, sino vaya a un establecimiento autorizado. Para evitar peligros, deje sustituir un cable defecto por uno de la misma calidad solamente por el fabricante, nuestro servicio al cliente o una similar persona cualificada.
- No use el dispositivo para otro fin que no sea cocer alimentos. Está diseñada para uso doméstico y aplicaciones similares, como en cocinas para personal de tiendas, oficinas y otras zonas comerciales. **No** debe utilizarse para las aplicaciones siguientes:
  - en instalaciones agrícolas;
  - por clientes de hoteles, moteles y otras instalaciones residenciales;
  - en pensiones.

  No nos responsabilizamos por cualquier daño causado por un uso o funcionamiento inadecuados!

Contenido del paquete

1 x Tapa
3 x Cuencos de vapor
2 x Bastidor de conexión
1 x Bandeja de recogida de condensación
1 x Unidad base
1 x Recipiente para arroz
1 x Tubo de vapor

Antes del primer uso

- Retire el embalaje.
- Recomendamos que limpie las piezas como se describe en el capítulo “Limpieza”.

Instalación y notas de uso

- Instale el dispositivo cerca de una toma de corriente. Elija una superficie plana, seca, antideslizante y resistente al calor, con una separación suficiente de la pared o muebles.
- No cubra las aperturas para vapor durante el funcionamiento. Deje salir el vapor sin obstáculos.

⚠ ATENCIÓN:
- No ponga la vaporera debajo de armarios de pared.
- La vaporera y sus accesorios no son adecuados para usarse en hornos (microondas, de convección o convencionales) ni sobre fogones.

Función de vapor instantáneo

El conducto especial de vapor liberará vapor pasados unos segundos. Este componente cubre el elemento calentador y regula el flujo de agua subsiguiente.
Coloque el tubo de vapor sobre el elemento de calentamiento con la pequeña muesca hacia abajo.

Llenado de agua

NOTA:
Llene el depósito de agua con agua clara y limpia exclusivamente. No ponga otros líquidos ni añada sal, pimienta, etc. en el depósito de agua.

- El indicador de nivel de agua muestra el nivel de agua del depósito.
- Llene el depósito hasta la marca de máximo (1,6 litro).
- Cuando cocine al vapor durante más de 15 min., llene siempre el depósito hasta el nivel máximo.

Bandeja de recogida de condensación

Ponga la bandeja de recogida en la unidad base.

Usar un recipiente para vapor

1. Ponga el recipiente para vapor sobre la bandeja de recogida.
2. Ponga las verduras, pescado u otro alimento sin salsas ni líquido en el recipiente para vapor. No tape por completo las aperturas para vapor.
3. Tape el recipiente superior con la tapa.

Utilizar dos o tres cuencos de vapor

1. Coloque un cuenco de vapor en la parte superior de la bandeja de goteo.
2. Ponga la sección más grande de alimentos con el tiempo de cocción más largo en el recipiente para vapor inferior.
3. Coloque un bastidor de conexión en la parte superior del cuenco.
4. Coloque el segundo cuenco para vapor en la parte superior del bastidor de conexión.
5. Ponga los alimentos deseados en el recipiente.
6. Si desea utilizar un tercer cuenco para vapor, instale un bastidor de conexión de nuevo entre los cuencos de vapor.
7. Tape el recipiente superior con la tapa.

Uso del recipiente para arroz

1. Ponga el arroz u otro alimento con salsa o líquidos en el recipiente para arroz.
2. Coloque el recipiente de arroz en el recipiente de vapor.
3. Para terminar, ponga la tapa.

NOTA:
Prosiga siguiendo nuestras “Instrucciones de cocción”. Encontrará recomendaciones sobre las cantidades de agua para distintos grados de arroz.

Conexión de corriente

1. Compruebe que la tensión de corriente que vaya a usar coincida con la del aparato. Encontrará la información al respecto en la placa identificadora de la unidad base.
2. Asegúrese de que el temporizador esté desconectado.
3. Conecte dispositivo a una toma de corriente con toma de tierra aislada y adecuadamente instalada.

Uso inicia

- Después de llenar con agua, ponga la bandeja de recogida y luego los recipientes para vapor y la tapa.
- Coloque la tapa con la apertura para vapor en la parte trasera.

Encendido

Utilice el temporizador para ajustar el tiempo de cocción deseado. La lámpara de control indica el modo de funcionamiento.

Finalizar la cocción

Gire el interruptor del temporizador en sentido contrario a las ahujas del reloj hasta el final. Desenchufe el conector en la fuente de alimentación.

Añadir más agua

Se puede añadir agua durante la operación, usando la abertura en el lado derecho de la unidad base. Para ello no tiene que quitar los cuencos de vapor.

- Cuando el nivel de agua se reduce durante la operación, utilice un recipiente adecuado para agregar lentamente agua a través de esta abertura.
- Compruebe el nivel indicador de agua mientras añade agua.

Detener el funcionamiento

Cuando el tiempo haya expirado, el proceso de calentamiento se detendrá automáticamente. La lámpara de control se apaga.

1. Desconecte el enchufe de corriente.

⚠ AVISO:
- Use siempre manoplas para horno o agarradores cuando manipule o retire componentes calientes para no quemarse con el vapor.
- El líquido de la bandeja recolectora está caliente.

2. Saque los recipientes para vapor primero y la bandeja recolectora al final.

Limpieza

⚠ AVISO:
- Antes de limpiar, desconecte el enchufe de corriente y espere hasta que el dispositivo se haya enfriado por completo.
- No sumerja la unidad base de la vaporera en agua para limpiarla. Podría provocar una electrocución o incendio.

⚠ ATENCIÓN:
- No use cepillos metálicos ni otros objetos abrasivos.
- No use agentes limpiadores afilados ni abrasivos.

Superficie de la unidad base

- Limpie la superficie de la unidad base con un trapo húmedo y séquelo con un trapo suave a continuación.

Depósito

- Deseche el agua restante del depósito.
- Use una gamuza para secar el depósito.

Accesorios

⚠ ATENCIÓN:
No limpie las piezas en el lavavajillas. Las superficies de plástico transparente podrían ensuciarse.

- Limpie las piezas a mano en agua jabonosa.
- Enjuague con agua clara y séquelos a continuación.

Descalcificación

En zonas con agua dura puede acumularse cal en el elemento calentador. Esto puede hacer que el vapor se apague antes de cocer los alimentos.

- Para evitarlo, tras 7-10 usos, ponga 3 tazas de vinagre en el depósito y llene con agua hasta el nivel “MAX”.
- No ponga la tapa, los recipientes para vapor o para arroz ni la bandeja de recolección en la vaporera.
- Conecte el enchufe a una toma y encienda el aparato. Ponga el tiempo de cocción en 30 minutos.
- Cuando se agote el tiempo, desconecte el enchufe de la red eléctrica. Deje enfriar por completo el dispositivo.
- Deseche el agua del depósito a continuación. Enjuague el depósito de agua varias veces con agua fría.

Almacenamiento

- Guarde el aparato solamente cuando esté limpio y seco.
- Le recomendamos guardar el aparato en su embalaje original cuando no lo utilice durante un periodo de tiempo prolongado.
- Mantenga siempre el aparato fuera del alcance de los niños y en un lugar bien ventilado y seco.

Instrucciones de cocción

General

- Las siguientes posiciones de tiempo son solamente una referencia y pueden varias según las circunstancias.
- Cuando use varios recipientes para vapor, debe alargarse el tiempo total de cocción en aproximadamente 5 minutos.
- Ponga siempre los trozos grandes de alimentos con un tiempo de cocción más largo en el recipiente inferior.
- No cueza alimentos demasiado grandes o un exceso de trozos para que el vapor pase por las aperturas.

- Descongele la carne y las aves antes de cocinarlas.
- Puede usar líquidos recolectados en la bandeja para sopas o salsas.

Arroz:

1. Existen distintos grados de arroz. Obedezca las instrucciones de cocción específicas de cada grado.
2. Ponga el arroz y el agua con las cantidades exactas medidas en el recipiente de arroz. Tápelo con la tapa y encienda la vaporera.
3. Para cada grado de arroz, compruebe el tiempo de cocción mínimo indicado si se ha cocido el arroz de forma homogénea. Remueva el arroz.
4. Cuando compruebe/remueva el arroz, asegúrese de que no caiga agua de condensación en el recipiente de arroz. Cambiará la textura y el sabor del arroz.
5. Después de cocer puede sazonar el arroz con sal, pimienta o mantequilla.

Grado de arroz	Juntos en el recipiente para arroz Arroz + Agua		Tiempo aproximado (minutos)
Arroz integral			
- normal	1/2 taza	1 taza	42-45
- poco hecho ("hervido parcial")	1 taza	1 1/2 taza	45-50
Mezcla de arroz de grano largo y salvaje			
- normal	1 taza	1 1/2 taza	56-58
- cocción rápida	1 taza	1 3/4 taza	18-20
Arroz instantáneo	1 taza	1 1/2 taza	12-15
Riz blanc			
- normal	1 taza	1 1/2 taza	45-50
- long grain	1 taza	1 2/3 taza	50-55

Verdura/fruta:

1. Limpie a fondo las verduras y corte los tallos. Limpie, pele y corte según sus preferencias. Los trozos más pequeños se cocinan más rápido que los más grandes.
2. La cantidad, calidad, frescura, tamaño/homogeneidad y temperatura de los alimentos congelados puede afectar al tiempo de cocción. La cantidad de agua y el tiempo de cocción son variables según el resultado deseado.
3. No descongele la verdura congelada antes de cocerla.

Verdura/fruta	Peso o cantidad en trozos	Tiempo aproximado (minutos)
Alcachofa, entera	4 piezas enteras	30-32
Espárragos, puntas	500 g	12-14
Judías		
- verdes/en vaina	250 g	12-14
- cortadas o enteras	500 g	20-22
- judía gruesa	500 g, abierta	12-13
Remolacha	500 g, cortada	25-28
Brécol, flor	500 g	20-22
Coles de bruselas	500 g	24-26
Col blanca	500 g, cortada	16-18
Apio	250 g, cortada	14-16
Zanahorias	500 g, cortada	18-20
Coliflor, entera	500 g	20-22
Maíz en mazorca	3-5 mazorcas	14-16
Berenjena	500 g	16-18
Champiñones, enteros	500 g	10-12
Cebollas	250 g, cortada fina	12-14
Pimiento, entero	Mediano, hasta 4	12-13
Patatas (aprox.)	500 g	30-32
Nabo	1 mediano, a dados	28-30
Espinacas	250 g	14-16
Calabaza	500 g	16-18
Remolacha de azúcar	500 g, cortada	20-22
Verdura congelada	285 g	28-50
Manzanas	500 g, troceada	10-15
Peras	500 g, troceada	10-15

Pescado y marisco:

1. Las posiciones de tiempo de cocción de la tabla se refieren a pescado y marisco fresco, congelado y descongelado. Limpie el pescado fresco antes de cocerlo al vapor.
2. La mayoría del pescado y marisco se cuece rápidamente. Cueza cantidades pequeñas o las cantidades mencionadas.
3. Las vieiras u ostras más grandes y más pequeñas tardan distinto tiempo en abrirse. Compruebe la concha para evitar precocerlas. No coma vieiras que no se abran tras cocerlas para evitar una posible intoxicación alimentaria.
4. Puede cocer filetes de pescado en el recipiente para arroz.
5. Ponga los tiempos de cocción adecuados.

Marisco/pescado	Peso o cantidad en trozos	Tiempo aproximado (minutos)
Vieiras grandes en concha	500 g	10-12
Gambas	250 g	20-22
Langosta		
- cola	2-4	16-18
- cortada	500-600 g	18-20
Vieira pequeña (fresca, en concha)	500 g	14-16

Marisco/pescado	Peso o cantidad en trozos	Tiempo aproximado (minutos)
Ostras (fresca, en concha)	1500 g	18-20
Vieiras reales (fresca)	500 g	16-18
Camarones		
- mediano, en concha	500 g	10-12
- grande, en concha	500 g	16-18
Pescado		
- entero	250-375 g	10-12
- filete	500 g	10-12
- rodaja	500 g, 2,5 cm de grosor	16-18

Carne:

Carne:	Peso o cantidad en trozos	Tiempo aproximado (minutos)
Vacuno		
- trozos	500 g	28-30
- hamburguesa	500 g	16-18
- albóndigas	500 g	22-24
Aves		
- trozos / cortes	2-4	24-26
Cordero		
- trozos / cortes	500 g	26-28
Cerdo		
- trozos / cortes	500 g	26-28
Frankfurts / salchichas	500 g	14-18

Huevos:

Puede poner hasta 6 huevos sobre el soporte en la parte inferior de un recipiente para vapor.
Si quiere cocer más huevos, póngalos directamente sobre el fondo de un recipiente para vapor.

Huevos	Cantidad en unidades	Tiempo aproximado (minutos)
Sin pelar		
- blando	1-12	15-18
- duro	1-12	19-22
Pasado por agua		
1. Paso: Ponga 2 tazas de agua en el recipiente para arroz: Active el vapor para calentar el agua.		7-8
2. Paso: Rompa un huevo y viértalo en el recipiente. Ponga el recipiente en el recipiente para vapor con el agua caliente hasta que el huevo quede pasado por agua.		7-8
Ponche de huevo Mezcle 6 huevos con 2 cucharadas de leche en el recipiente para arroz. Sazone con sal y pimienta.		20-22

Datos técnicos

Modelo: ..... DG 3235
Alimentación: ..... 220-240 V~, 50 Hz
Consumo: ..... 650-750 W
Clase de protección: I
Peso neto: ..... 1,50 kg

El derecho de realizar modificaciones técnicas y de diseño en el curso del desarrollo continuo del producto está reservado.

Este aparato se ha examinado según las normativas actuales y vigentes de la Comunidad Europea, como p.ej. compatibilidad electromagnética y directiva de baja tensión y se ha construido según las más nuevas especificaciones en razón de la seguridad.

Eliminación

Significado del símbolo "Cubo de basura"

Proteja nuestro medio ambiente, aparatos eléctricos no forman parte de la basura doméstica.

Haga uso de los centros de recogida previstos para la eliminación de aparatos eléctricos y entregue allí sus aparatos eléctricos que no vaya a utilizar más.

Ayudará en evitar las potenciales consecuencias, a causa de una erronéa eliminación de desechos, para el medio ambiente y la salud humana.

Con ello, contribuirá a la recuperación, al reciclado y a otras formas de reutilización de los aparatos viejos eléctricos y electrónicos.

La información cómo se debe eliminar los aparatos, se obtiene en su ayuntamiento o su administración municipal.

Istruzioni per l'uso

Grazie per aver scelto il nostro prodotto. Vi auguriamo un buon utilizzo del dispositivo.

Simboli per questo manuale di istruzioni per l'uso

Le indicazioni importanti per la propria sicurezza sono indicati appropriatamente. Osservare assolutamente queste indicazioni, per evitare incidenti e danni all'apparecchio:

⚠ AVVISO:
Previene i rischi della propria salute ed indica possibili rischi di ferite.

⚠ ATTENZIONE:
Indica possibili pericoli per l'apparecchio o altri oggetti.

NOTA: Mette in risalto consigli ed informazioni.

Note generali

Prima di mettere in funzione questo apparecchio, leggere molto attentamente le istruzioni per l'uso e conservarle con cura unitamente al certificato di garanzia, allo scontrino e, se possibile, alla scatola di cartone con la confezione interna. Se passate l'apparecchio a terzi, consegnate anche le istruzioni per l'uso.

- Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per scopi privati e conformemente al tipo di applicazione previsto. Questo prodotto non è stato concepito ai fini di un impiego in ambito industriale.
- Non utilizzarlo all'aperto. Proteggerlo dal calore, nonché dall'esposizione diretta ai raggi solari e dall'umidità (non immergerlo mai in sostanze liquide) e tenerlo a distanza da oggetti con spigoli affilati. Non utilizzare l'apparecchio con le mani umide. Nel caso in cui si bagni o si inumidisca l'apparecchio, staccare immediatamente la spina.
- Disattivare l'apparecchio e staccare sempre la spina dalla relativa presa (prendendo in mano la spina, non tirando il cavo) allorché non si utilizza l'apparecchio, quando si applicano degli accessori oppure nel caso in cui lo si debba pulire o si siano manifestate anomalie.
- **Non** mettere in funzione l'apparecchio senza sorveglianza. Spegnere sempre l'apparecchio, se si desidera uscire dalla stanza. Estrarre la spina dalla presa.
- Controllare regolarmente che l'apparecchio e il cavo non presentino tracce di danneggiamento. In tal caso l'apparecchio non deve più essere utilizzato.
- Utilizzare esclusivamente accessori originali.
- Per sicurezza tenere l'imballaggio (sacchetto di plastica, scatola, polistirolo, ecc.) fuori dalla portata dei bambini.

⚠ AVVISO!
Non lasciar giocare i bambini piccoli con la pellicola.
Pericolo di soffocamento!

ITALIANO

Avvertenze speciali di sicurezza per questo apparecchio

⚠ AVVISO: Pericolo di ustioni!

- Dalle aperture e quando si apre il coperchio fuoriesce vapore.
- Per movimentare o rimuovere i componenti, utilizzare le impugnature delle pentole e del forno!

- Collocare l'apparecchio su una superficie piana. Non appoggiare il cavo principale o l'apparecchio su superfici cale o vicino a sorgenti di calore.
- Non immergere la base dell'unità in acqua per la pulizia. Segui le istruzioni descritte nel capitolo "Pulizia".
- Non accendere mai la pentola a pressione senza acqua!
- Quest'apparecchio può essere usato da **bambini** dagli 8 anni in su se sono supervisionati o istruiti riguardo l'**uso** sicuro **dell'apparecchio** comprendendo i pericoli a esso associati.

- La pulizia e la **manutenzione utente** non devono essere eseguiti da **bambini**, a meno che di età superiore agli 8 anni e non siano controllati.
- Tenere il dispositivo e il cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
- Il **bambini** non devono giocare con l'apparecchio.
- Gli apparecchi possono essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali e mancanza di esperienza e conoscenza sotto la supervisione o grazie alle istruzioni **sull'uso dell'apparecchio** in modo sicuro e quando essi capiscono i pericoli potenziali derivanti dall'utilizzo dell'apparecchio.
- Non tentare di riparare l'apparecchio, bensì rivolgersi a un tecnico autorizzato. Al fine di evitare l'insorgere di situazioni di pericolo, si raccomanda di contattare il costruttore, il nostro servizio di assistenza tecnica o un tecnico ugualmente qualificato per la sostituzione del cavo di alimentazione difettoso con un cavo equivalente.
- Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli previsti (cucitura di alimenti). Deve essere utilizzato per applicazioni domestiche e campi di applicazione simili come cucine di centri commerciali, uffici e altre aree commerciali.

  Non deve essere utilizzato per le seguenti applicazioni:
  - Applicazioni agricole;
  - Ospiti di alberghi, motel e altre aree di questo tipo;
  - In bed & breakfast.

  Non ci assumiamo alcuna responsabilità per eventuali Danni e lesioni derivanti da uso improprio dell'apparecchio!

Contenido del paquete

1 x Coperchio
3 x Vani vapore
2 x Telaio di connessione
1 x Vassoio raccolta condensa
1 x Unità base
1 x Contenitore riso
1 x Tubo vapore

Prima del primo utilizzo

- Rimuovere l'imballo.
- Pulire le parti come descritto nel capitolo "Pulizia".

Installazione e note sul funzionamento

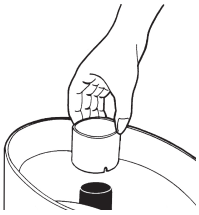
- Installare l'apparecchio vicino a una presa. Scegliere una superficie piana, asciutta, non scivolosa e resistente al calore a una distanza corretta da pareti e mobili.
- Non coprire le aperture vapore durante il funzionamento. Lasciar fuoriuscire il vapore.

⚠ ATTENZIONE:

- Non collocare la pentola a pressione sotto armadietti elettrici!
- Pentola a pressione e accessori non devono essere utilizzati in forni (forni a microonde, a convezione o tradizionali) né su fornelli!

Funzione vapore istantaneo

Il tubo vapore speciale rilascia vapore dopo alcuni secondi. Questo componente copre la serpentine e regola il flusso d'acqua.
Mettere il tubo vapore sopra l'elemento termico con l'intaglio piccolo rivolto verso il basso.



Rabbocco acqua

NOTA:
Riempire il contenitore dell'acqua con acqua pulita. Non riempire con liquidi diversi e non aggiungere sale, pepe ecc.

- L'indicatore livello acqua mostra il livello dell'acqua nel contenitore.
- Riempire il contenitore fino al livello massimo (1,6 l).
- Se la cucitura a vapore dura più di 15 min., riempire sempre il serbatoio fino al livello massimo.

Vassoio di raccolta condensazione

Collocare il vassoio di raccolta nell'unità base.

Utilizzo del contenitore vapore

1. Collocare il contenitore vapore sulla sommità del vassoio di raccolta.
2. Collocare verdure, pesce o altri alimenti senza salsa o liquidi nel contenitore vapore. Non occludere completamente le aperture vapore.
3. Chiudere il contenitore superiore con il coperchio.

Usare due o tre dei vani vapore

1. Mettere un vano vapore sopra il vassoio raccoglie gocce.
2. Collocare la parte più grande di alimenti con il tempo di cottura più lungo nel contenitore vapore inferiore.
3. Mettervi sopra un telaio di connessione.
4. Mettere il secondo vano vapore sopra il telaio di connessione.
5. Collocare gli alimenti desiderati nel contenitore.
6. Se si desidera usare un terzo vano vapore, installare un telaio di connessione di nuovo tra I vani vapore.
7. Coprire il contenitore superiore con il coperchio.

Utilizzo del contenitore riso

1. Collocare riso o altri alimenti con salsa o liquidi nel contenitore riso.
2. Collocare il recipiente riso in un contenitore vapore.
3. Infine, chiudere il coperchio.

NOTA:
Leggere le "Istruzioni di cottura" per le quantità d'acqua a seconda della quantità di riso che si desidera preparare.

Collegamento all'alimentazione

1. Controllare che la tensione di rete corrisponda a quella dell'apparecchio. Le informazioni sono riportate sulla targhetta tipo dell'unità di base.
2. Accertarsi che il timer sia spento.
3. Collegare l'apparecchio a una presa con messa a terra.

Funzionamento iniziale

- Dopo aver rabboccato acqua, sistemare il vassoio di raccolta, quindi i contenitori vapore e il coperchio.
- Collocare il coperchio con l'apertura vapore sulla parte posteriore.

Accensione

Usare il timer per impostare il tempo di cottura desiderato. La spia di controllo indica la modalità di esercizio.

Terminare il funzionamento

Girare il timer in senso antiorario fino alla fine. Scollegare la spina di alimentazione dalla corrente.

Aggiungere altra acqua

L'acqua può essere aggiunta durante il funzionamento usando l'apertura sul lato destro della base. Questo non necessita la rimozione dei vani vapore.

- Quando il livello dell'acqua scende durante il funzionamento, usare un contenitore adatto per aggiungere lentamente acqua dall'apertura.
- Controllare il livello dell'acqua durante quest'operazione.

Interruzione funzionamento

Allo scadere del tempo, il processo di riscaldamento si interromperà automaticamente. La spia di controllo si spegne.

1. Scollegare la spina dalla presa.

⚠ AVVISO:
- Utilizzare sempre le impugnature delle pentole o del forno quando si rimuovono componenti caldi per non bruciarsi con il vapore caldo!
- Il liquido contenuto nel vassoio di raccolta è caldo!

2. Rimuovere i contenitori vapore per primi e il vassoio di raccolta per ultimo.

Pulizia

⚠ AVVISO:

- Prima di effettuare la pulizia, scollegare la spina dalla presa e attender che l'apparecchio si sia raffreddato.
- Non immergere l'unità base della pentola a pressione in acqua per effettuare la pulizia per evitare scosse elettriche e incendi.

⚠ ATTENZIONE:
- Non utilizzare spazzole di acciaio o altri oggetti abrasivi.
- Non utilizzare detergenti aggressive o abrasivi.

Superficie unità base

- Pulire la superficie dell'unità base soltanto prima con un panno umido e quindi con un panno morbido asciutto.

Contenitore

- Rimuovere l'acqua rimanente dal serbatoio.
- Asciugare il contenitore con un panno.

Accessori

⚠ ATTENZIONE:
Non mettere queste parti in lavastoviglie. In caso contrario, le superfici in plastica trasparente possono appannarsi.

- Lavare queste parti manualmente con acqua e sapone.
- Sciacquare sotto acqua corrente e lasciar asciugare.

Rimozione del calcare

Se l'acqua è molto dura, possono formarsi depositi di calcare sulla serpentine. Il vapore può quindi fuoriuscire prima che la cottura sia stata ultimata.

- Per evitare questo inconveniente, dopo 7-10 volte, versare tre tazze d'aceto nel contenitore e riempire con acqua fino al livello "MAX".
- Non collocare coperchio, contenitore vapore o riso e vassoio di raccolta sulla pentola a pressione.
- Inserire la spina nella presa e accendere l'apparecchio. Impostare il tempo di cottura a vapore su 30 minuti.
- Allo scadere del tempo, scollegare la spina di corrente dalla corrente. Lasciar raffreddare l'apparecchio.
- Rimuovere l'acqua dal contenitore. Risciacquare varie volte il contenitore con acqua fredda.

Conservazione

- Conservare solo il dispositivo se completamente raffreddato e pulito.
- Si consiglia di conservare il dispositivo nella confezione originale se non usato per un lungo periodo.
- Conservare sempre il dispositivo fuori dalla portata dei bambini e in un luogo asciutto e ben ventilato.

Istruzioni di cottura

Generalità

- Le seguenti impostazioni servono soltanto per riferimento e possono variare a seconda delle circostanza.
- Quando si utilizzano più contenitori vapore, il tempo totale di cottura può essere prolungato di circa 5 minuti.
- Collocare sempre le parti più grandi di alimenti con tempo di cottura più lungo nel contenitore inferiore.
- Non cuocere quantità molto grandi di alimenti in modo da non ostacolare la fuoriuscita di vapore dalle aperture.

- Scongelare carne e pollame prima della cottura.
- È possibile utilizzare i liquidi raccolti nel vassoi per la preparazione di minestre e salse.

Riso:

1. Tipi diversi di riso richiedono tempi di cottura diversi. Leggere le relative istruzioni.
2. Collocare riso e acqua nelle quantità prescritte nel contenitore riso. Coprire con il coperchio e accendere la pentola a pressione.
3. Per ogni tipo di roso, controllare dopo il tempo minimo impostabile di cottura se il riso è cotto uniformemente. Colare il riso.
4. Quando si controlla/cola il riso, controllare che non penetr no gocce di condensazione all'interno del contenitore vapore per non alterare la texture e il gusto del riso.
5. A cottura effettuata aggiungere sale, pepe o burro.

Tipo di riso	Insieme nel contenitore riso Riso + Acqua		Tempo approx. (minuti)
Riso grezzo			
- normale	1/2 tazza	1 tazza	42-45
- Semipronto ("parboiled")	1 tazza	1 1/2 tazze	45-50
Misto di riso a grani lunghi e riso non raffinato			
- normale	1 tazza	1 1/2 tazze	56-58
- a cottura rapida	1 tazza	1 3/4 tazze	18-20
Riso istantaneo	1 tazza	1 1/2 tazze	12-15
Riso raffinato			
- normale	1 tazza	1 1/2 tazze	45-50
- a grani lunghi	1 tazza	1 2/3 tazze	50-55

Verdure/frutta:

1. Lavare la verdura e tagliarla a pezzi. Pulire, sbucciare e tagliare alla grandezza desiderata. I pezzi più piccoli cuociono più velocemente di quelli grandi.
2. Quantità, qualità, freschezza, misura/uniformità e temperatura degli alimenti surgelati possono influenzare il tempo di cottura. La quantità d'acqua e il tempo di cottura possono variare a seconda del risultato desiderato.
3. Non scongelare la verdure surgelata prima di cuocerla.

Verdura/frutta	Peso o numero di pezzi	Tempo approx. (minuti)
Carciofi interi	4 pezzi interi	30-32
Punte di asparagi	500 g	12-14
Fagioli		
- verdi	250 g	12-14
- tagliati o in pezzi	500 g	20-22
- spessi	500 g, tagliati	12-13
Beta vulgaris	500 g, tagliato	25-28
Fiori di broccoli	500 g	20-22
Cavoletti di Bruxelles	500 g	24-26
Cavolo bianco	500 g, tagliato	16-18
Sedano	250 g, a fette	14-16
Carote	500 g, a fette	18-20
Cavolfiori interi	500 g	20-22
Pannocchie	3-5 pannocchie	14-16
Melanzane	500 g	16-18
Champignon interi	500 g	10-12
Cipolle	250 g, a fette sottili	12-14
Pepe in grani	Medio, fino a 4	12-13
Patate (approx.)	500 g	30-32
Rutabaghe	1 medium, tagliati	28-30
Spinaci	250 g	14-16
Zucche	500 g	16-18
Barbabietole	500 g, a fette	20-22
Verdure surgelate	285 g	28-50
Mele	500 g, pezzi	10-15
Pere	500 g, pezzi	10-15

Pesce e frutti di mare:

1. Le impostazioni del tempo di cottura nella tabella sopraindicata si riferiscono a pesce e frutti di mare freschi, surgelati e scongelati. Pulire il pesce e i frutti di mare freschi prima di cuocerli a vapore.
2. La maggior parte dei frutti di mare e del pesce hanno cottura rapida. Impostare un tempo di cottura breve.
3. Molluschi e ostriche di diverse dimensioni si aprono in tempi diversi. Controllare i molluschi per evitare la precottura. Non consumare molluschi che non si sono aperti dopo la cottura, possibile avvelenamento.
4. È possibile cuocere i pezzi di pesce nel contenitore riso.
5. Impostare il tempo di cottura corretto.

Frutti di mare/ pesce	Peso o quantità in pezzi	Tempo approx. (minuti)
Molluschi grandi	500 g	10-12
Scampi	250 g	20-22
Ostriche		
- numero	2-4	16-18
- tagliata	500-600 g	18-20
Molluschi piccoli (freschi, dentro alla conchiglia)	500 g	14-16
Ostriche (fresche, dentro alla conchiglia)	1500 g	18-20
Pettini (freschi)	500 g	16-18

Frutti di mare/ pesce	Peso o quantità in pezzi	Tempo approx. (minuti)
Gamberetti		
- medi, dentro alla conchiglia	500 g	10-12
- grandi, dentro alla conchiglia	500 g	16-18
Pesce		
- Intero	250-375 g	10-12
- a pezzi	500 g	10-12
- in padella	500 g, spessore 2,5 cm	16-18

Carne:

Carne	Peso o quantità in pezzi	Tempo approx. (minuti)
Manzo		
- pezzi	500 g	28-30
- hamburger	500 g	16-18
- polpette	500 g	22-24
Pollame		
- pezzi/fette	2-4	24-26
Montone		
- pezzi/fette	500 g	26-28
Maiale		
- pezzi/fette	500 g	26-28
Hot dog/salsicce	500 g	14-18

Uova:

È possibile collocare un max di 6 uova sul porta-uova sul fondo del contenitore vapore.
Se si desidera cuocere un numero maggiore di uova, collocarle direttamente sul fondo del contenitore vapore.

Uova	Quantità in pezzi	Tempo approx. (minuti)
Non sbucciate		
- morbide	1-12	15-18
- due	1-12	19-22
In camicia		
1. fase: Versare 2 tazze d'acqua nel contenitore riso. Riscaldare l'acqua.		7-8
2. fase: Rompere un uovo e versarlo in un contenitore; collocare il contenitore sul contenitore vapore con acqua calda finché l'uovo non è cotto in camicia.		7-8
Uova al tegamino Mescolare 6 uova con due cucchiai di latte nel contenitore riso; condire con sale e pepe.		20-22

Dati tecnici

Modello: ..... DG 3235
Alimentazione:. ..... 220-240 V~, 50 Hz
Ingresso alimentazione: ..... 650-750 W
Classe di protezione: I
Peso netto: ..... 1,50 kg

Si riserva il diritto di apportare modifiche tecniche e di design nel corso dello sviluppo del prodotto.

Questo apparecchio è stato controllato sulla base di tutte le direttive CE attuali in vigore in questo settore, quali per esempio la normativa in materia di compatibilità elettromagnetica e la direttiva in materia di bassa tensione, ed è stato costruito conformemente alle norme di sicurezza più moderne.

Smaltimento

Significato del simbolo "Eliminazione"

Salvaguardare l'ambiente, gli elettrodomestici non vanno eliminati come rifiuti domestici.

Per l'eliminazione degli elettrodomestici, fare uso dei posti di raccolta previsti per questo tipo e porre quegli elettrodomestici che non sono più in uso.

Si contribuisce così ad evitare un effetto potenziale sull'ambiente e sulla salute, dovuto magari ad una eliminazione sbagliata.

Questo significa un contributo personale alla riutilizzazione, al riciclaggio e altre forme di utilizzazione di elettrodomestici ed apparecchi elettronici usati.

Si possono trovare le corrispondenti informazioni sugli appositi luoghi di raccolta, nelle amministrazioni dei comuni.

Instruction Manual

Thank you for choosing our product. We hope you will enjoy using the appliance.

Symbols in these Instructions for use

Important information for your safety is specially marked. It is essential to comply with these instructions in order to avoid accidents and prevent damage to the machine:

⚠ **WARNING:**
This warns you of dangers to your health and indicates possible injury risks.

⚠ **CAUTION:**
This refers to possible hazards to the machine or other objects.

NOTE: This highlights tips and information.

General Notes

Read the operating instructions carefully before putting the appliance into operation and keep the instructions including the warranty, the receipt and, if possible, the box with the internal packing. If you give this device to other people, please also pass on the operating instructions.

- The appliance is designed exclusively for private use and for the envisaged purpose. This appliance is not fit for commercial use.
- Do not use it outdoors. Keep it away from sources of heat, direct sunlight, humidity (never dip it into any liquid) and sharp edges. Do not use the appliance with wet hands. If the appliance is humid or wet, unplug it immediately.
- When cleaning or putting it away, switch off the appliance and always pull out the plug from the socket (pull the plug itself, not the lead) if the appliance is not being used and remove the attached accessories.
- Do **not** operate the machine without supervision. If you leave the room you should always turn the device off. Remove the plug from the socket.
- The device and the mains lead have to be checked regularly for signs of damage. If damage is found the device must not be used.
- Use only original spare parts.
- In order to ensure your children's safety, please keep all packaging (plastic bags, boxes, polystyrene etc.) out of their reach.

⚠ **WARNING!**
Do not allow small children to play with the foil, There is a **danger of suffocation!**

ENGLISH

Special Safety Instructions for this Machine

⚠ WARNING: Risk of burns!

- Steams escapes from the steam openings and when opening the lid!
- Always use pot holders or oven mitts when handling or removing hot components!

- Place the device on a flat surface. Never place the mains cable or device on hot surfaces or near heat sources.
- Do not immerse the base unit in water for cleaning. Please follow the instructions as stipulated in the chapter "Cleaning".
- Never switch on the steamer without water!
- This appliance can be used by **children** aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning the safe **use of the appliance** understand the hazards involved.

- Cleaning and **maintenance by the user** shall not be made by **children** unless they are older 8 years and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- **Children** shall not play with the appliance.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning **use of the appliance** in a safe way and if they understand the hazards involved.
- Do not try to repair the appliance on your own. Always contact an authorized technician. To avoid the exposure to danger, always have a faulty cable be replaced only by the manufacturer, by our customer service or by a qualified person and with a cable of the same type.
- Do not use the device for any other purpose than cooking food. It is intended for use in households and similar fields of application such as in staff kitchens of stores, offices, and other commercial areas. It is **not** intended for the following applications:
  - in agricultural estates;
  - by guests in hotels, motels, and other accommodations;
  - in bed and breakfasts.

  We will not be liable for any damage resulting from improper use or operation!

Delivery scope

1 x Lid
3 x Steam bowls
2 x Connecting frame
1 x Condensation collection tray
1 x Base unit
1 x Rice bowl
1 x Steam pipe

Before first use

- Remove the packaging.
- We recommend you clean the parts as described in chapter “Cleaning”.

Installation and notes on operation

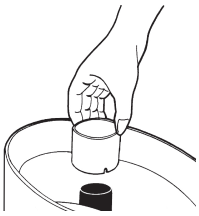
- Install the device near a wall socket. Choose a flat, dry, non-slip and heat-resistant surface with sufficient clearance to the wall or furniture.

- Do not cover the steam openings during operation. Allow the steam to escape unhampered.

⚠ CAUTION:
- Do not place the steamer under wall cabinets!
- The steamer and accessories are not suitable for use in stoves (microwave, convection or conventional) or on stovetops!

Instant steam function

The special steam pipe will release steam after a few seconds. This component covers the heating element and regulates the subsequent water flow.
Put the steam pipe over the heating element with the small notch facing down.



Filling with water

NOTE:
Fill the water reservoir with clear and clean water only. Do not put any other liquids or add any salt, pepper, etc. in the water reservoir.

- The water level indicator shows the water level in the water reservoir.
- Fill the reservoir till the maximum level (1.6 liter).
- When steaming longer than 15 min., always fill the reservoir till the maximum level.

Condensation collection tray

Place the collection tray in the base unit.

Using one steam bowl

1. Place steam bowl on top of the collection tray.
2. Place vegetables, fish or other foods without sauce or liquids into the steam bowl. Do not completely cover the steam openings!
3. Cover the upper bowl with the lid.

Using two or three steam bowls

1. Place a steam bowl on top of the drip tray.
2. Place the biggest piece of food with the longest cooking time into the lower steam bowl.
3. Place one connecting frame on top of it.
4. Place the second steam bowl on top of the connecting frame.
5. Place the desired food into the bowl.
6. If you want to use a third steam bowl, install a connecting frame again between the steam bowls.
7. Cover the upper bowl with the lid.

Using the rice bowl

1. Put rice or other foods with sauce or liquid in the rice bowl.
2. Place the rice bowl into a steam bowl.
3. Finally, put the lid on.

NOTE:
Please continue observing our “Cooking instructions”. There you will find suggestions on water quantities for different rice grades.

Mains connection

1. Check if the mains voltage that you want to use matches that of the appliance. You will find the information about this on the type plate of the basic unit.
2. Make sure the timer is switched off.
3. Connect the device to a properly installed isolated ground receptacle.

Initial operation

- After filling with water, first place the collection tray and then the steam bowls and the lid.
- Position the lid with the steam opening on the back.

Switching on

Use the timer switch to set the desired cooking time. The control lamp indicates the operating mode.

Terminating operation

Turn the timer switch anti-clockwise till the end. Disconnect the mains plug from the mains.

Adding more water

Water can be added during operation using the opening on the right side of the base unit. This does not require you removing the steam bowls.

- When the water level reduces during operation, use a suitable vessel to slowly add water through this opening.
- Check the water indicator level while doing so.

Stop operation

When the time has expired, the heating process will stop automatically. The control lamp turns off.

1. Disconnect the plug from the mains.

⚠ WARNING:
- Always use pot holders or oven mitts when handling or removing hot components in order not to get burned by hot steam!
- The liquid in the collection tray is hot!

2. Remove the steam bowls first and the collection tray last.

Cleaning

⚠ WARNING:

- Before cleaning, always disconnect the mains plug and wait until the device has cooled down completely.
- Do not immerse the base unit of the steamer in water for cleaning. This might otherwise cause electric shock or fire.

⚠ CAUTION:

- Do not use wire brushes or other abrasive objects.
- Do not use sharp or abrasive cleaning agents.

Surface of base unit

- Wipe the surface of the base unit only with a damp cloth and dry with a soft cloth afterwards.

Reservoir

- Pour the remaining water from the reservoir.
- Use a cloth to wipe the reservoir dry.

Accessories

⚠ CAUTION:
Do not clean these parts in the dishwasher. The clear plastic surfaces could otherwise tarnish.

- Clean these parts manually in soapy water.
- Rinse under clear water and dry afterwards.

Descaling

In hard water areas scale might build up on the heating element. This might result in the steam turning off before the food is cooked.

- To avoid that, after 7-10 uses, pour 3 cups of vinegar in the reservoir and fill up with water till the “MAX” level.
- Do not place the lid, steam or rice bowls and collection tray on the steamer.
- Plug the mains plug into a socket and turn on the appliance. Set the steaming time to 30 minutes.
- When the time has expired, disconnect the mains plug from the mains. Let the device cool down completely.
- Only then pour the water from the reservoir. Rinse the water reservoir several times with cold water.

Storage

- Only store the appliance when cooled down and clean.
- We recommend storing the appliance in its original packaging if out of use for a long period of time.
- Always keep the appliance out of reach of children and in a well-ventilated, dry place.

Cooking instructions

General

- The following time settings are for reference only and may vary under different circumstances.
- When using several steam bowls, the total cooking time will be extended by approx. 5 minutes.
- Always place large pieces of food with empirically long cooking time into the lowest bowl.
- Do not cook too big or too many pieces of food in order for the steam to escape through the uncovered steam openings.
- Defrost meat and poultry before cooking.
- You may use liquids collected in the tray for soups or sauces.

Rice:

1. There are different rice grades. Observe the individual cooking instructions of each grade.
2. Put rice and water with the exact measured amounts in the rice bowl. Cover with the lid and switch the steamer on.
3. For each rice grade, check after the given minimum cooking time if the rice has been evenly cooked. Stir the rice.
4. When checking/stirring the rice, make sure no condensation water will drop into the rice bowl. This would change the texture and taste of the rice.
5. After cooking you may season the rice with salt, pepper or butter.

Rice grade	Together in the rice bowl Rice + Water		Approximate time (minutes)
Brown rice			
- normal	1/2 cup	1 cup	42-45
- half done (“parboiled”)	1 cup	1 1/2 cups	45-50
Mixture of long grain and wild rice			
- normal	1 cup	1 1/2 cups	56-58
- fast-cooking	1 cup	1 3/4 cups	18-20

ENGLISH

Rice grade	Together in the rice bowl Rice + Water		Approximate time (minutes)
Instant rice	1 cup	1 1/2 cups	12-15
White rice			
- normal	1 cup	1 1/2 cups	45-50
- long grain	1 cup	1 2/3 cups	50-55

Vegetables/fruits:

1. Thoroughly clean vegetables and cut off the stem. Clean, peel and cut as desired. Smaller pieces cook faster than bigger ones.
2. Amount, quality, freshness, size/uniformity and the temperature of frozen food might influence the cooking time. Amount of water and cooking time are variable, depending on the desired result.
3. Do not defrost frozen vegetables before cooking.

Vegetables/fruits	Weight or amount in pieces	Approximate time (minutes)
Artichokes, whole	4 whole pieces	30-32
Asparagus, heads	500 g	12-14
Beans		
- green/waxed	250 g	12-14
- cut or whole	500 g	20-22
- thick beans	500 g, shucked	12-13
Beetroot	500 g, cut	25-28
Broccoli, flowers	500 g	20-22
Brussels sprouts	500 g	24-26
White cabbage	500 g, cut	16-18
Celery	250 g, sliced	14-16
Carrots	500 g, sliced	18-20
Cauliflower, whole	500 g	20-22
Corn on the cob	3-5 cobs	14-16
Eggplant	500 g	16-18
Champignons, whole	500 g	10-12
Onions	250 g, thinly sliced	12-14
Pepper, whole	medium, up to 4	12-13
Potatoes (approx.)	500 g	30-32
Rutabagas	1 medium, diced	28-30
Spinach	250 g	14-16
Pumpkin	500 g	16-18
Beets	500 g, sliced	20-22
Frozen vegetables	285 g	28-50
Apples	500 g, pieces	10-15
Pears	500 g, pieces	10-15

Fish and seafood:

1. The cooking time settings in the above table refer to fresh, frozen and defrosted seafood and fish. Clean fresh seafood and fish before steaming.
2. Most of the fish and seafood cooks fast. Cook smaller servings or the mentioned amounts.
3. Big and smaller scallops or oysters open at different times. Check the shell in order to avoid pre-cooking. Do not eat scallops the shell of which did not open after cooking, in order to avoid possible fish poisoning!
4. You may cook fish filet in the rice bowl also.
5. Set appropriate cooking times.

Seafood/fish	Weight or amount in pieces	Approximate time (minutes)
Big scallops in shells	500 g	10-12
Shrimps	250 g	20-22
Lobster		
- tail	2-4	16-18
- cut	500-600 g	18-20
Small scallops (fresh, in shell)	500 g	14-16
Oysters (fresh, in shell)	1500 g	18-20
Queen scallops (fresh)	500 g	16-18
Prawn		
- medium, in shell	500 g	10-12
- big/large, in shell	500 g	16-18
Fish		
- whole	250-375 g	10-12
- filet	500 g	10-12
- steak	500 g, 2.5 cm thick	16-18

Meat:

Kind of Meat	Weight or amount in pieces	Approximate time (minutes)
Beef		
- pieces	500 g	28-30
- hamburger	500 g	16-18
- meatballs	500 g	22-24
Poultry		
- pieces / slices	2-4	24-26
Lamb		
- pieces / slices	500 g	26-28
Pork		
- pieces / slices	500 g	26-28
Hot dogs / sausages	500 g	14-18

Eggs:

You may place up to 6 eggs onto the egg holder on the bottom of a steam bowl.
If you wish to cook more eggs, place them directly on the bottom of a steam bowl.

Eggs	Amount in pieces	Approximate time (minutes)
Not peeled		
- soft	1-12	15-18
- hard	1-12	19-22
Poached		
1. step: pour 2 cups of water into the rice bowl; steam to heat water.		7-8
2. step: crack an egg and pour into a bowl; place the bowl into the steam bowl with hot water until egg is poached.		7-8
Egg drop mix 6 eggs with 2 spoons of milk in the rice bowl; season with salt and pepper.		20-22

Technical Data

Model: ..... DG 3235
Power supply:. ..... 220-240 V~, 50 Hz
Power input: ..... 650-750 W
Protection class: I
Net weight: ..... 1.50 kg

The right to make technical and design modifications in the course of continuous product development remains reserved.

This device has been tested according to all relevant current CE guidelines, such as electromagnetic compatibility and low voltage directives, and has been constructed in accordance with the latest safety regulations.

Disposal

Meaning of the "Dustbin" Symbol

Protect our environment: do not dispose of electrical equipment in the domestic waste.

Please return any electrical equipment that you will no longer use to the collection points provided for their disposal.

This helps avoid the potential effects of incorrect disposal on the environment and human health.

This will contribute to the recycling and other forms of reutilisation of electrical and electronic equipment.

Information concerning where the equipment can be disposed of can be obtained from your local authority.

Instrukcja obsługi

Dziękujemy za wybór naszego produktu. Mamy nadzieję, że korzystanie z urządzenia sprawi Państwu radość.

Symbole użyte w tej instrukcji obsługi

Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa użytkownika są specjalnie wyróżnione. Koniecznie stosuj się do tych wskazówek, aby uniknąć wypadków i uszkodzenia urządzenia.

⚠ OSTRZEŻENIE:
Ostrzega przed zagrożeniami dla zdrowia i wskazuje na potencjalne ryzyka obrażeń.

⚠ UWAGA:
Wskazuje na potencjalne zagrożenia dla urządzenia lub innych przedmiotów.

WSKAZÓWKA:
Wyróżnia porady i informacje ważne dla użytkownika.

Ogólne uwagi

Przed uruchomieniem urządzenia proszę bardzo dokładnie przeczytać instrukcję obsługi. Proszę zachować ją wraz z kartą gwarancyjną, paragonem i w miarę możliwości również kartonem z opakowaniem wewnętrznym. Przekazując urządzenie innej osobie, oddaj jej także instrukcję obsługi.

- Proszę wykorzystywać urządzenie jedynie dla prywatnego celu, jaki został przewidziany dla urządzenia. Urządzenie to nie zostało przewidziane do użytku w ramach działalności gospodarczej.
- Proszę nie korzystać z urządzenia na zewnątrz. Proszę trzymać urządzenie z daleka od ciepła, bezpośredniego promieniowania słonecznego, wilgoci (w żadnym wypadku nie zanurzać w substancjach płynnych) oraz ostrych krawędzi. Proszę nie obsługiwać urządzenia wilgotnymi dłońmi. Jeżeli urządzenie jest wilgotne lub mokre, proszę natychmiast wyciągnąć wtyczkę (należy ciągnąć za wtyczkę, nie za przewód).
- Jeżeli nie korzystacie Państwo z urządzenia, jeżeli chcecie Państwo zamontować jakieś akcesoria, w celu wyczyszczenia lub w przypadku jakichkolwiek zakłóceń, proszę zawsze wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- Pracującego urządzenia **nie** należy pozostawiać bez nadzoru. Przed opuszczeniem pomieszczenia urządzenie należy zawsze wyłączać i wyciągać wtyczkę sieciową z gniazda.
- Należy regularnie sprawdzać, czy urządzenie i kabel sieciowy nie są uszkodzone. W razie uszkodzenia należy przestać korzystać z urządzenia.
- Proszę stosować tylko oryginalne akcesoria.
- Dla bezpieczeństwa dzieci proszę nie zostawiać swobodnie dostępnych części opakowania (torby plastikowe, kartony, styropian itp.).

⚠ OSTRZEŻENIE!
Nie pozwalaj dzieciom bawić się folią.**Niebezpieczeństwo uduszenia!**

JĘZYK POLSKI

Specjalne wskazówki związane z bezpieczną obsługą tego urządzenia

⚠ OSTRZEŻENIE: Niebezpieczeństwo poparzenia!

- Po podniesieniu pokrywy, przez otwory wydostaje się para!
- Przenosząc lub zdejmując gorące elementy, należy zawsze używać łapek lub rękawic kuchennych!

- Urządzenie umieścić na płaskiej powierzchni. Nigdy nie umieszczać kabla zasilania lub samego urządzenia na gorących powierzchniach lub w pobliżu źródeł ciepła.
- Nie zanurzać urządzenia bazowego w wodzie w celu czyszczenia. Proszę przestrzegać instrukcji podanych w rozdziale „Czyszczenie”.
- Nie włączać parowaru bez wody!

- Urządzenie może być użytkowane przez **dzieci** od 8 roku, jeśli znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane odnośnie **użytkowania urządzenia w** bezpieczny sposób i rozumieją związane z tym ryzyko.
- **Dzieci** nie mogą zajmować się czyszczeniem ani **konserwacją urządzenia**, chyba, że ukończyły 8 lat i są nadzorowane.
- Trzymać urządzenie i jego przewód z dala od dzieci poniżej 8 roku życia.
- **Dzieciom** nie wolno bawić się urządzeniem.
- Urządzenia mogą być użytkowane przez osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, czuciowymi lub mentalnymi oraz bez doświadczenia i wiedzy w zakresie użytkowania, jeśli znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane odnośnie **użytkowania urządzenia w** bezpieczny sposób i rozumieją związane z tym ryzyko.
- W razie awarii proszę nie naprawiać urządzenia samemu lecz skorzystać z pomocy autoryzowanego specjalisty. Jeżeli przewód zasilający nieodłączalny ulegnie uszkodzeniu, to powinien on być wymieniony u producenta lub w specjalnym zakładzie naprawczym albo przez wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.
- Nie używać urządzenia w celach innych niż gotowanie produktów spożywczych. Przeznaczone jest do użycia w gospodarstwach domowych oraz podobnych zastosowaniach jak w kuchniach dla personelu w sklepach, w biurach i innych miejscach pracy.
  Nie jest przeznaczone do następujących zastosowań:
  - w gospodarstwach agroturystycznych;
  - przez gości w hotelach, motelach i innych miejscach zakwaterowania;
  - w placówkach oferujących noclegi ze śniadaniem.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody wynikłe na skutek użycia urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem lub niepoprawnej obsługi!

Zakres dostawy

1 x Pokrywka
3 x Miska parowa
2 x Rama łącząca
1 x Zbiornik kondensacyjny
1 x Jednostka bazowa
1 x Pojemnik do gotowania ryżu
1 x Dyfuzor pary

Przed pierwszym użyciem

- Usunąć opakowanie.
- Zaleca się wyczyszczenie części zgodnie ze wskazówkami zawartymi w punkcie „Czyszczenie".

Montaż i uwagi dotyczące obsługi

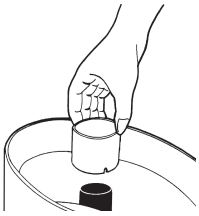
- Urządzenie należy zainstalować w pobliżu gniazdka ściennego. Wybrać płaską, suchą, antypoślizgową i termoodporną powierzchnię, zapewniając wystarczającą odległość od ściany lub mebli.
- Nie zakrywać otworów na parę wodną podczas pracy urządzenia. Para wodna musi swobodnie wydostawać się z otworów.

JĘZYK POLSKI

⚠ UWAGA:
- Nie umieszczać urządzenia pod wiszącymi szafkami!
- Paroworu i jego akcesoriów nie wolno używać w piekarniku (mikrofalowym, konwekcyjnym czy tradycyjnym) ani na nim stawiać!

Natychmiastowy wypływ pary

Specjalna rurka doprowadza parę już po kilku sekundach. Jest ona połączona z elementem grzejnym i reguluje przepływ wody.
Umieścić dyfuzor parowy nad grzałką, małym nacięciem skierowanym w dół.



Napełnianie wodą

ℹ WSKAZÓWKA:
Zbiornik należy napełnić czystą słodką wodą. Nie wlewać innych płynów; nie dodawać soli, pieprzu itp.

- Wskaźnik poziomu wody pokazuje poziom wody w zbiorniku.
- Zbiornik napełnić do maksymalnego poziomu (1,6 litr).
- Po upływie 15 Minut pracy urządzenia, należy dopełnić zbiornik do maksymalnego poziomu.

Zbiornik kondensacyjny

Umieścić zbiornik kondensacyjny na jednostce bazowej.

Użycie jednego pojemnika

1. Umieścić pojemnik na zbiorniku kondensacyjnym.
2. Włożyć warzywa, ryby lub inne produkty spożywcze, bez sosów czy innych płynów, do pojemnika. Nie zakrywać całkowicie otworów na parę!
3. Przykryć pojemnik pokrywką.

Użytkowanie dwóch lub trzech naczyń parowych

1. Miskę parową ustawić na tacce ociekowej.
2. Włożyć do pojemnika największy produkt spożywczy o najdłuższym wymaganym czasie gotowania.
3. Na misce ułożyć ramę łączącą.
4. Na ramie łączącej postawić drugą miskę parową.
5. Do pojemnika włożyć produkty spożywcze.
6. W razie potrzeby użycia trzeciej miski parowej, pomiędzy miskami parowymi ponownie zamontować ramę łączącą.
7. Przykryć górny pojemnik pokrywką.

Użycie pojemnika do gotowania ryżu

1. W pojemniku do gotowania ryżu umieścić ryż lub inny produkt wraz z sosem lub innym płynem.
2. Umieścić miskę z ryżem na misce na parę.
3. Na koniec, nałożyć pokrywkę.

ℹ WSKAZÓWKA:
Dalej postępować zgodnie ze „Instrukcje dotyczące gotowania". Znajdują się tam sugestie dotyczące ilości wody, której należy użyć do gotowania.

Podłączenie do napięcia sieci

1. Sprawdzić, czy napięcie sieciowe, z którego chcemy skorzystać pasuje do napięcia urządzenia. Znajdą Państwo informacje o tym na płytce znamionowej na urządzeniu bazowym.
2. Upewić się czy jest wyłączony wyłącznik czasowy (timer).
3. Włożyć wtyczkę do prawidłowo zamontowanego izolowanego gniazda.

Działania wstępne

- Po nalaniu wody, należy ustawić zbiornik kondensacyjny, pojemniki do gotowania i pokrywkę.
- Pokrywkę ustawić w taki sposób, aby otwór na parę znajdował się z tyłu.

Włączanie

Wyłącznikiem czasowym ustawić żądany czas gotowania. Lampka kontrolna wskazuje tryb roboczy.

Przerywanie pracy

Wyłącznik czasowy obrócić w lewo aż do końca. Wyjąć wtyczkę kabla zasilania z gniazdka sieciowego.

Dolewanie wody

Jest możliwość dolewania wody w trakcie pracy urządzenia przez otwór z prawej strony zespołu podstawy. Nie wymaga to zdejmowania misek parowych.

- Jeśli w trakcie pracy urządzenia poziom wody opada, stosownym naczyniem wolno uzupełniać ilość wody przez ten otwór.
- W trakcie tej czynności kontrolować poziom wody, obserwując poziomowskaz.

Zatrzymanie pracy urządzenia

Po upływie nastawionego czasu proces grzania automatycznie zatrzyma się. Kontrolka wyłączy się.

1. Wyjąć wtyczkę z gniazdka.

⚠ OSTRZEŻENIE:
- Aby nie ulec poparzeniu przez gorącą parę przenosząc lub zdejmując gorące elementy, należy zawsze używać łapek lub rękawic kuchennych!
- Płyn znajdujący się w zbiorniku kondensacyjnym jest gorący!

2. Najpierw zdjąć pojemniki do gotowania, a na końcu zbiornik.

Czyszczenie

⚠ OSTRZEŻENIE:

- Przed przystąpieniem do czyszczenia należy wyjąć wtyczkę z gniazdka i zaczekać, aż urządzenie całkowicie ostygnie.
- Nie zanurzać jednostki bazowej parowaru w wodzie. Może to spowodować porażenie prądem elektrycznym lub pożar.

⚠ UWAGA:
- Nie stosować czyścików drucianych lub innych drapiących przedmiotów.
- Nie stosować ostrych ani żrących środków czyszczących.

Powierzchnia jednostki bazowej

- Powierzchnię jednostki bazowej przecierać wilgotną szmatką, a następnie wycierać suchą szmatką.

Zbiornik

- Wylać ze zbiornika pozostałą wodę.
- Wytrzeć zbiornik do sucha.

Akcesoria

⚠ UWAGA:
Nie myć tych części w zmywarce. Powierzchnie plastikowe mogłyby zmatowieć.

- Czyścić ręcznie w wodzie mydlanej.
- Opłukać pod bieżącą wodą i wysuszyć.

Usuwanie kamienia

Na obszarach, w których występuje twarda woda, na elemencie grzejnym odkłada się kamień. Może to powodować wyłączanie się parowaru przed ugotowaniem produktów.

- Aby tego uniknąć, należy po 7-10 cyklach roboczych wlać do zbiornika 3 kubki octu i dolać do pełna wody – do poziomu „MAX".
- Nie montować pokrywki, pojemników do gotowania, ani zbiornika kondensacyjnego.
- Włożyć wtyczkę sieciową do gniazdka i włączyć urządzenie. Ustawić czas parowania na 30 minut.
- Po upływie ustaionego czasu odłączyć wtyczkę kabla zasilania z gniazdka sieciowego. Pozostawić urządzenie do całkowitego ostygnięcia.
- Wylać wodę ze zbiornika. Wypłukać zbiornik kilka razy w zimnej wodzie.

Przechowywanie

- Urządzenie schować w jego miejscu przechowywania po jego schłodzeniu i dokładnym umyciu.
- Zaleca się przechowywanie urządzenia w jego oryginalnym opakowaniu, jeśli nie jest użytkowane przez dłuższy okres czasu.
- Urządzenie zawsze trzymać w miejscu niedostępnym dla dzieci, dobrze przewietrzanym i suchym.

Instrukcje dotyczące gotowania

Ogólne

- Podane ustawienia czasu są orientacyjne i mogą różnić się w zależności od warunków.
- Gdy w użyciu znajduje się kilka pojemników do gotowania, czas gotowania wydłuży się o ok. 5 minut.
- Duże kawałki produktów o długim czasie gotowania należy wkładać do najniższego pojemnika.
- Nie gotować za dużych kawałków produktów, a także zbyt dużej ilości produktów naraz, aby nie blokować otworów, którymi wydostaje się para.
- Przed gotowaniem rozmrozić zamrożone mięso i drób.
- Płyny zebrane w zbiorniku kondensacyjnym można zużyć do przygotowania zup lub sosów.

Ryż:

1. Ryż można gotować do różnych stopni twardości. Należy zwrócić uwagę na instrukcje gotowania dla konkretnego stopnia.
2. Wsypać ryż i wlać odmierzoną ilość wody do pojemnika do gotowania ryżu. Przykryć pojemnik pokrywką i włączyć parowar.
3. Sprawdzić po upływie podanego - dla każdego stopnia twardości ryżu - czasu gotowania, czy ryż jest już gotowy. Zamieszać ryż.
4. Podczas sprawdzania/mieszania ryżu uważać, aby woda ze zbiornika kondensacyjnego nie dostała się do pojemnika. Zmieniłoby to strukturę i smak ryżu.
5. Po ugotowaniu ryż można doprawić solą, pieprzem lub masłem.

Stopień twardości ryżu	Ilość składników Ryż + Woda		Czas gotowania (w minutach)
Ryż brązowy			
- normalny	1/2 kubka	1 kubek	42-45
- na wpół twardy („obgotowany”)	1 kubek	1 i 1/2 kubka	45-50
Mieszanka ryżu długoziarnistego i dzikiego			
- normalny	1 kubek	1 i 1/2 kubka	56-58
- szybkie gotowanie	1 kubek	1 i 3/4 kubka	18-20
Ryż błyskawiczny (typu instant)	1 kubek	1 i 1/2 kubka	12-15
Ryż biały			
- normalny	1 kubek	1 i 1/2 kubka	45-50
- długoziarnisty	1 kubek	1 i 2/3 kubka	50-55

Warzywa/owoce:

1. Dokładnie oczyścić warzywa i odciąć łodygi. Obrać i pociąć zgodnie według upodobań. Mniejsze kawałki gotują się szybciej niż duże.
2. Ilość, jakość, stopień świeżości, rozmiar/stopień jednorodności oraz temperatura produktów mrożonych mają wpływ na czas gotowania. Ilość wody oraz czas gotowania różnią się w zależności od pożądanych rezultatów.
3. Mrożonych warzyw nie należy rozmrażać przed gotowaniem.

Warzywa/owoce	Waga lub liczba sztuk	Czas gotowania (w minutach)
Karczochy w całości	4 sztuki	30-32
Szparagi, główki	500 g	12-14
Fasola		
- zielona/zwykła	250 g	12-14
- cięta lub w całości	500 g	20-22
- fasola Gruby Jaś	500 g, wyłuskane ziarna	12-13
Buraki	500 g, pocięte	25-28
Brokuły	500 g	20-22
Brukselka	500 g	24-26
Kapusta	500 g, pocięta	16-18
Seler	250 g, plastry	14-16
Marchew	500 g, plastry	18-20
Kalafior w całości	500 g	20-22
Kukurydza w kolbach	3-5 kolb	14-16
Bakłażan	500 g	16-18
Pieczarki, całe	500 g	10-12
Cebula	250 g, cienkie plastry	12-14
Papryka, cała	do 4 średniej wielkości	12-13
Ziemniaki (ok.)	500 g	30-32
Rzepa	1 średnia, pokrojona w kostkę	28-30
Szpinak	250 g	14-16
Dynia	500 g	16-18
Buraki	500 g, plastry	20-22

Warzywa/owoce	Waga lub liczba sztuk	Czas gotowania (w minutach)
Warzywa mrożone	285 g	28-50
Jabłka	500 g, w kawałkach	10-15
Gruszki	500 g, w kawałkach	10-15

Ryby i owoce morza:

1. Podane w tabeli czasy gotowania odnoszą się do świeżych, mrożonych i rozmrożonych ryb i owoców morza. Przed gotowaniem ryby i owoce morza należy oczyścić.
2. Większość ryb i owoców morza gotuje się krótko. Gotować mniejsze porcje lub ilości podane w tabeli.
3. Duże i małe przegrzebki i ostrygi otwierają się po upływie różnej ilości czasu. Aby uniknąć niedogotowania, należy sprawdzać muszle. Aby uniknąć zatrucia, nie jeść przegrzebków, których muszle nie otworzyły się po zagotowaniu!
4. Filety rybne można również gotować w pojemniku do gotowania ryżu.
5. Ustawić odpowiedni czas gotowania.

Owoce morza/ryby	Waga lub liczba sztuk	Czas gotowania (w minutach)
Duże przegrzebki z muszlami	500 g	10-12
Krewetki	250 g	20-22
Homar		
- ogon	2-4	16-18
- cięty	500-600 g	18-20
Małe przegrzebki (świeże, w muszlach)	500 g	14-16
Ostrygi (świeże, w muszlach)	1500 g	18-20
Przegrzebki grzebieniowate (świeże)	500 g	16-18
Krewetki królewskie		
- średnie, w skorupkach	500 g	10-12
- duże, w skorupkach	500 g	16-18
Ryby		
- w całości	250-375 g	10-12
- filet	500 g	10-12
- stek	500 g, o grubości 2,5 cm	16-18

Mięso:

Mięso	Waga lub liczba sztuk	Czas gotowania (w minutach)
Wołowina		
- kawałki	500 g	28-30
- kotlet	500 g	16-18
- kulki	500 g	22-24
Drób		
- kawałki / plastry	2-4	24-26
Baranina		
- kawałki / plastry	500 g	26-28
Wieprzowina		
- kawałki / plastry	500 g	26-28
Parówki / kiełbaski	500 g	14-18

Jajka:

Na dnie pojemnika do gotowania można umieścić do 6 jajek włożonych do specjalnej podstawki do jajek.
Aby ugotować więcej jajek, należy umieścić je bezpośrednio na dnie pojemnika.

Jajka	Liczba	Czas gotowania (w minutach)
W skorupkach		
- na miękko	1-12	15-18
- na twardo	1-12	19-22
Jajka gotowane bez skorupki		
1. krok: włać 2 kubki wody do pojemnika do gotowania ryżu; podgrzać wodę.		7-8
2. krok: zbić skorupkę i włać jajko do miseczki; wstawić miseczkę do pojemnika z gorącą wodą i trzymać tam do momentu ugotowania jajka.		7-8
Jajecznica: w pojemniku do gotowania ryżu wymieszać 6 jaj z 2 łyżkami mleka; doprawić solą i pieprzem.		20-22

Dane techniczne

Model: ..... DG 3235
Zasilanie: ..... 220-240 V~, 50 Hz
Moc wejściowa: ..... 650-750 W
Klasa ochrony: I
Waga netto: ..... 1,50 kg

Zastrzegamy sobie prawo wprowadzania zmian technicznych i projektowych w trakcie ciągłego rozwoju produktu.

Niniejsze urządzenie odpowiada wymaganiom normy bezpieczeństwa użytkowania oraz spełnia wymagania dyrektywy niskonapięciowej i kompatybilności elektromagnetycznej.

Ogólne warunki gwarancji

Producent / Dystrybutor udziela 24 miesięcy gwarancji na zakupione urządzenie. Okres gwarancji liczony jest od daty zakupu urządzenia.

W tym okresie uszkodzone urządzenie będzie bezpłatnie wymienione na wolne od wad. W przypadku, gdy wymiana będzie niemożliwa do zrealizowania, Nabywca otrzyma zwrot ceny zakupu urządzenia.

Za uszkodzone urządzenie uważa się takie, które nie spełnia funkcji określonych w instrukcji obsługi, a przyczyną takiego stanu jest wewnętrzna wada fabryczna lub materiałowa.

Gwarancją nie są objęte uszkodzenia mechaniczne, chemiczne, termiczne, powstałe w wyniku działania sił zewnętrznych (np. przepięcie w sieci energetycznej czy wyładowania atmosferyczne), jak również wady powstałe w wyniku obsługi niezgodnej z instrukcją obsługi urządzenia.

Nabywcy przysługuje prawo do wymiany urządzenia na wolne od wad lub, jeśli wymiana jest niemożliwa, zwrotu gotówki tylko po dostarczeniu do punktu zakupu kompletnego urządzenia z oryginalnymi akcesoriami, instrukcją obsługi i w oryginalnym opakowaniu wraz z dowodem zakupu i prawidłowo wypełnioną kartą gwarancyjną (pieczątka sklepu, data sprzedaży urządzenia).

Gwarancja oraz zawarte w niej warunki obowiązują na terenie Rzeczpospolitej Polskiej.

Niniejsza gwarancja nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień Nabywcy wynikających z przepisów Ustawy z dnia 27 lipca 2002 r. o szczególnych warunkach sprzedaży konsumenckiej oraz o zmianie kodeksu cywilnego (Dz. U. z 2002 r. Nr 141, poz. 1176).

Dystrybutor:
CTC Clatronic Sp. z o.o
ul. Opolska 1 a karczów
49 - 120 Dąbrowa

Usuwanie

Znaczenie symbolu „Pojemnik na śmieci“

Proszę oszczędzać nasze środowisko, sprzęt elektryczny nie należy do śmieci domowych.

Proszę korzystać z punktów zbiorczych, przewidzianych do zdawania sprzętu elektrycznego, i tam proszę oddawać sprzęt elektryczny, którego już nie będą Państwo używać.

Tym sposobem pomagają Państwo unikać potencjalnych następstw niewłaściwego usuwania odpadów, mających wpływ na środowisko i zdrowie ludzi.

Tą drogą przyczyniają się Państwo do ponownego użycia, do recyklingu i do innych form wykorzystania starego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Informacje, gdzie można zdać sprzęt, otrzymają Państwo w swoich urzędach komunalnych lub w administracji gminy.

Használati utasítás

Köszönjük, hogy a termékünket választotta. Reméljük, elégedetten használja majd a készüléket.

A használati útmutatóban található szimbólumo

Az Ön biztonságára vonatkozó utasítások kifejezetten meg vannak különböztetve. Kérjük, mindenképpen ügyeljen ezekre annak érdekében, hogy elkerülje a baleseteket és a készülék károsodását:

⚠ **FIGYELMEZTETÉS:**
Egészségét károsító veszélyforrásokra figyelmeztet és rámutat a lehetséges sérülési lehetőségekre.

⚠ **VIGYÁZAT:**
Lehetséges veszélyre utal, mely a készülékben vagy más tárgyakban kárt tehet.

MEGJEGYZÉS: Tippeket és információkat emel ki.

Általános megjegyzések

A készülék használatba vétele előtt gondosan olvassa végig a használati utasítást, és őrizze meg a garancialevéllel, a pénztári nyugtával és lehetőleg a csomagolókartonnal, ill. az abban lévő bélésanyaggal együtt! Amennyiben a készüléket harmadik személynek adja tovább, a használati útmutatót is adja a készülékhez.

- Kizárólag személyi célra használja a készüléket, és csupán arra, amire való! A készülék nem ipari jellegű használatra készült.
- Ne használja a szabadban! Ne tegye ki erős hőhatásnak, közvetlen napsugárzásnak és nedvességnek (semmi esetre se mártsa folyadékba), és óvja az éles szélektől! Ne használja a készüléket vizes kézzel! Ha a készülék vizes vagy nedves lett, azonnal húzza ki a konnektorból.
- Kapcsolja ki a készüléket és mindig húzza ki a csatlakozót a dugaszoló aljzatból (a csatlakozót, ne pedig a vezetéket húzza), ha nem használja a készüléket, tartozékokat szerel fel rá, tisztítja vagy zavart észlel.
- **Ne** működtesse a készüléket felügyelet nélkül! Mindig kapcsolja ki a készüléket, ha elhagyja a helyiséget! Húzza ki a csatlakozót a dugaszoló aljzatból!
- A készüléket és a hálózati kábelt rendszeresen ellenőrizni kell, hogy nincs-e rajta sérülés jele. Ha sérülést lát rajta, a készüléket nem szabad használni.
- Csak eredeti tartozékokat használjon!
- Gyermekei biztonsága érdekében ne hagyja általuk elérhető helyen a csomagolóelemeket (műanyag zacskó, karton, sztiropor stb.).

⚠ **FIGYELMEZTETÉS!**
Kisgyermekeket ne engedjen a fóliával játszani. **Fulladás veszélye állhat fenn!**

A készülékre vonatkozó speciális biztonsági szabályok

⚠ FIGYELMEZTETÉS: Égésveszély!

- Gőz áramlik ki a gőznyílásokból és a fedél felnyitásakor!
- Mindig használjon edénytartókat vagy sütőkesztyűt a forró alkatrészek kezelésekor vagy eltávolításakor!

- Helyezze a készüléket egyenes felületre. Soha ne tegye a tápkábelt vagy a készüléket forró felületre vagy hőforrás közelébe.
- Ne merítse vízbe az alapzatot tisztításkor. Kövesse a “Tisztítás” részben megadott utasításokat.
- Soha ne kapcsolja be a párolót víz nélkül!
- Ezt a készüléket kizárólag 8 éves vagy idősebb **gyerekek** használhatják, és ők is csak úgy, ha felügyelik őket vagy a **készülék biztonságos használatára** megtanították őket, és tisztában vannak a kapcsolódó veszélyekkel.

- A tisztítást és **karbantartást** nem végezhetik **gyerekek**, kivéve, ha már 8 évesnél idősebbek és a művelet közben felügyelik őket.
- Tartsa a készüléket és tápkábelét a 8 évesnél fiatalabb gyerekektől távol.
- **Gyerekek** ne játsszanak a készülékkel.
- A készülékeket csökkent fizikai, érzékszervi vagy értelmi képességű személyek, illetve akiknek nincs meg a kellő tapasztalatuk és tudásuk ehhez, csak akkor használhatják, ha felügyelet alatt állnak vagy a **készülék biztonságos** használatára megtanították őket és megértették a kapcsolódó veszélyeket.
- A kockázatok elkerülése végett ne maga javítsa a készüléket, hanem keressen fel egy erre kiképzett szakembert! Ha hibás a csatlakozó kábel, csak a gyártótól, a vevőszolgálatunktól vagy hasonló képzettségű személytől kérjen helyette azonos értékű másik kábelt!
- A készüléket étel főzésén kívül semmi másra ne használja. A készülék háztartásokban és más hasonló helyeken használható, például üzletek, irodák és egyéb vállalati egységek munkahelyi konyhájában.

  Nem alkalmas a következő helyeken való használatra:
  - mezőgazdasági birtokokon;
  - hotelek, motelek és egyéb szálláslehetőségek vendégei által;
  - ágyat és reggelit biztosító létesítményekben.

  Nem vállalunk felelősséget a nem megfelelő használatból vagy működtetésből eredő sérülésekért!

A csomag tartalma

1 x Fedél
3 x Pároló edény
2 x Csatlakozókeret
1 x Páragyűjtő tálca
1 x Alapzat
1 x Rizsfőző edény
1 x Gőzcső

Első használat előtt

- Távolítsa el a csomagolást
- Javasoljuk, hogy tisztítsa meg a készülék részeit a “Tisztítás” részben leírtak szerint.

Üzem behelyezés és megjegyzések a használattal kapcsolatban

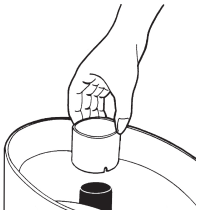
- Egy fali csatlakozó közelébe helyezze üzembe a készüléket. Egy lapos, csúszásmentes és hőálló felületet

válasszon, ami elegendő távolságra van a falaktól és a bútoroktól.
- Ne takarja le a gőznyílásokat működés közben. Hagyja szabadon távozni a gőzt.

⚠ VIGYÁZAT:
- Ne tegye fali szekrény alá a párolót.
- A pároló és a tartozékai nem megfelelőek a sütőkben (mikrohullámú, konvekciós vagy hagyományos) vagy gázégőn való használatra!

Azonnali gőzfunkció

A speciális gőzcső néhány másodperc után gőzt fog kibocsátani. Ez az összetevő takarja a hevítőelemeket és szabályozza a vízáramlást. Helyezze a gőzcsövet a fűtőelemre, hogy a kis bevágás lefelé nézzen.



A víz betöltése

MEGJEGYZÉS:
A víztartályt csak tiszta és friss vízzel töltse fel. Ne tegyen semmilyen más folyadékot vagy sót, borsot, stb. a víztartályba.

- A vízszintjelző mutatja a víz szintjét a víztartályban.
- Töltse fel a tartályt a maximális szintig (1,6 liter).
- Ha több mint 15 percig párol, mindig a maximális szintig töltse fel a tartályt.

Páragyűjtő tálca

A páragyűjtő tálcát helyezze az alapzatba.

Egy párolóedény használata

1. Helyezze az párolóedényt a páragyűjtő tálca tetejére.
2. Tegyen zöldségeket, halat vagy más ételt a párolóedénybe, de csak folyadék vagy szósz nélkül. Ne takarja le teljesen a gőznyílásokat!
3. Fedje le egy fedővel a felső edényt.

Két vagy három párolóedény használata

1. Helyezzen egy párolóedényt a csepptálca tetejére.
2. A nagyobb darab, hosszabb párolási időt igénylő ételt helyezze az alsó párolóedénybe.
3. Helyezzen a tetejére egy csatlakozókeretet.
4. Helyezze a második párolóedényt a csatlakozókeret tetejére.
5. Helyezze a kívánt ételt a párolóedénybe.
6. Ha szeretne egy harmadik párolóedényt is használni, helyezzen be egy újabb csatlakozókeretet a párolóedények közé.
7. Fedje le egy fedővel a felső edényt.

A rizsfőző edény használata

1. Tegyen rizst vagy más élelmiszert folyadékkal vagy szósszal a rizsedénybe.
2. Helyezze a rizsfőző edényt a párolóedénybe.
3. Végül helyezze fel a fedelet.

MEGJEGYZÉS:
Vegye figyelembe a „Főzési utasítások”. Ott információkat talál a különböző rizsekhez szükséges vízmennyiségekről.

Az áramforrás csatlakoztatása

1. Ellenőrizze, hogy a használni kívánt elektromos hálózati feszültség megegyezik a készülék hálózati feszültségével. Erről információkat az alapegység adattábláján talál.
2. Ügyeljen arra, hogy az időzítő ki legyen kapcsolva.
3. Csatlakoztassa a készüléket egy megfelelően felszerelt, földelt aljzatba.

A használat megkezdése

- A víz betöltése után először helyezze el a páragyűjtő tálcát, majd a párolóedényt és a fedelet.
- A fedelet a gőznyílással a hátoldalán helyezze fel.

Bekapcsolás

Az időzítő kapcsoló segítségével állítsa be a kívánt főzési időt. A jelzőlámpa jelzi a működési üzemmódot.

A működés megszakítása

Forgassa el ütközésig az időzítő kapcsolót az óramutató járásával ellentétes irányba. Húzza ki a dugaszt a hálózati aljzatból.

Több víz hozzáadása

Víz használat közben is hozzáadható az alapegység jobb oldalán található nyíláson keresztül. Ehhez nem kell eltávolítani a párolóedényeket.

- Amikor a vízszint a használat közben lecsökken, egy megfelelő edény segítségével lassan öntsön vizet a nyíláson át.
- Eközben ellenőrizze a vízszintet.

A működés leállítása

Amikor letelt az idő, a fűtési folyamat automatikusan kikapcsol. A jelzőlámpa kialszik.

1. Húzza ki a tápkábelt a csatlakozóaljzatból.

⚠ FIGYELMEZTETÉS:
- Mindig használjon edénytartókat vagy sütőkesztyűt a forró tartozékok kezelésekor vagy eltávolításakor, hogy ne égesse meg a forró gőz!
- A páragyűjtő tálcán lévő folyadék forró!

2. Először a párolóedényeket távolítsa el, majd utoljára a páragyűjtő tálcát.

Tisztítás

⚠ FIGYELMEZTETÉS:

- Tisztítás előtt mindig húzza ki a tápkábelt és várjon, hogy a készülék megfelelően lehűljön.
- A tisztításkor ne merítse vízbe a pároló alapzatát. Máskülönben áramütést vagy tüzet okozhat.

⚠ VIGYÁZAT:
- Ne használjon drótkefét vagy más karcoló tárgyakat.
- Ne használjon éles vagy karcoló tisztítószereket.

Az alapegység felülete

- Az alapzat felületét csak nedves ruhával törölje át, majd egy száraz ruhával törölje szárazra.

Tartály

- Öntse ki a maradék vizet a tartályból.
- Egy ruhával törölje szárazra a tartályt.

Tartozékok

⚠ VIGYÁZAT:
Ne tisztítsa mosogatógépben ezeket a tartozékokat. Máskülönben a műanyag felületek kifakulhatnak.

- Ezeket a tartozékokat szappanos vízben kézzel tisztítsa meg.
- Tiszta vízben öblítse le és szárítsa meg.

Vízkőmentesítés

A kemény vízzel rendelkező háztartásokban vízkő rakódhat le a hevítőelemeken. Ez a gőz elzáródását okozhatja még az étel elkészülte előtt.

- Ennek elkerülése érdekében 7-10 használat után töltsön 3 csésze ecetet a víztartályba és töltse fel vízzel a “MAX” szintig.
- Ne tegye fel a fedelet, a pároló vagy rizsedényt és a páragyűjtő tálcát a párolóra.
- Csatlakoztassa a tápkábelt a hálózatba, és kapcsolja be a készüléket. Állítsa a párolási időt 30 percre.
- Amikor az idő letelt, húzza ki a tápkábelt az elektromos hálózatból. Hagyja teljesen lehűlni a készüléket.
- Csak ezután öntse ki a vizet a tartályból. Néhányszor hideg vízzel öblítse ki a víztartályt.

Tárolás

- A készüléket csak lehűlése után és tiszta állapotban tárolja el.
- A készüléknek az eredeti csomagolásában való tárolását javasoljuk, ha hosszabb ideig nem kívánja használni azt.
- Mindig tartsa a készüléket gyerekektől távol, egy jól szellőztetett, száraz helyiségben.

Főzési utasítások

Általános jellegű figyelmeztetések

- A következő időbeállítások csak tájékoztató jellegűek, és a körülményektől függően változhatnak.
- Több párolóedény használatakor a teljes főzési idő kb. 5 perccel megnövekedik.
- A hosszabb főzési időt igénylő ételeket mindig a legalsó párolóedénybe tegye.
- Ne főzzön túl nagy méretű vagy túl sok ételt, hogy a gőz ki tudjon áramolni a fedetlen gőznyílásokból.
- A disznó- és csirkehúst főzés előtt olvassza ki.
- A páragyűjtő tartályban összegyűlt folyadékot szószokban vagy levesként használhatja.

Rizs:

1. Különböző osztályú rizsek vannak. Minden osztályhoz vegye figyelembe a hozzá tartozó főzési utasításokat.
2. Tegye a pontosan kimért mennyiségű rizst és vizet a rizsfőző edénybe. Takarja le a fedéllel, és kapcsolja be a párolót.
3. A megadott főzési idő letelte után minden típusú rizsnél ellenőrizze, hogy a rizs egyenletesen főtt-e meg. Keverje fel a rizst.
4. A rizs keverésekor/ellenőrzésekor ne hagyja, hogy lecsapódott víz cseppenjen a rizsfőző edénybe. Ez megváltoztathatja a rizs kinézetét és ízét.
5. Főzés után vajjal, sóval vagy borssal ízesítheti a rizst.

Rizs minősége	Egybe a rizsfőző edényben Rizs + Víz		Körülbelüli idő (percekben)
Barnarizs			
- normál	1/2 csésze	1 csésze	42-45
- előfőzött ("forrázott")	1 csésze	1 1/2 csésze	45-50
Hosszúszemű és vadrizs keveréke			
- normál	1 csésze	1 1/2 csésze	56-58
- gyorsfőzésű	1 csésze	1 3/4 csésze	18-20
Instant rizs	1 csésze	1 1/2 csésze	12-15
Fehér rizs			
- normál	1 csésze	1 1/2 csésze	45-50
- hosszúszemű	1 csésze	1 2/3 csésze	50-55

Zöldségek/gyümölcsök:

1. Alaposan tisztítsa meg a zöldségeket és vágja le a szárukat. Tisztítsa meg, hántsa meg és vágja össze a kívánt méretre. A kisebb darabok hamarabb főnek meg, mint a nagyobbak.
2. A fagyasztott ételek mennyisége, minősége, frissessége, mérete/egyformasága és a hőmérséklete hatással lehet a főzési időre. A víz mennyisége és a főzési idő a kívánt eredménytől változhat.
3. Főzés előtt ne olvassza ki a fagyasztott zöldségeket.

Zöldségek/ gyümölcsök	Darabok súlya vagy mennyisége	Körülbelüli idő (percekben)
Egész articsóka	4 egész darab	30-32
Spárgafejek	500 g	12-14
Bab		
- zöld/fényezett	250 g	12-14
- vágott vagy egész	500 g	20-22
- nagyméretű	500 g, hüvelyes	12-13
Cékla	500 g, szeletelt	25-28
Brokkoli	500 g	20-22
Kelbimbó	500 g	24-26
Fehérkáposzta	500 g, reszelt	16-18
Zeller	250 g, vágott	14-16
Sárgarépa	500 g, vágott	18-20
Egész karfiol	500 g	20-22
Csöves kukorica	3-5 cső	14-16
Padlizsán	500 g	16-18
Egész gomba	500 g	10-12
Hagyma	250 g, vékonyra vágott	12-14
Egész paprika	közepes, legfeljebb 4 darab	12-13
Burgonya (kb.)	500 g	30-32
Sárga karórépa	1 közepes, felkockázott	28-30
Spenót	250 g	14-16
Tök	500 g	16-18
Répa	500 g, vágott	20-22
Fagyasztott zöldség	285 g	28-50
Alma	500 g, darabok	10-15
Körte	500 g, darabok	10-15

Hal és tengeri herkentyűk:

1. Az alábbi táblázatban lévő főzési idők a friss, fagyasztott és kiolvasztott tengeri herkentyűkre és halakra vonatkoznak. Tisztítsa meg a friss tengeri herkentyűket és halakat a párolás előtt.
2. A legtöbb tengeri herkentyű és hal gyorsan megfő. A feltűntetett vagy annál kisebb mennyiségeket főzzön.
3. A nagy és kisebb kagylók vagy osztrigák különböző idő után nyílnak ki. Ellenőrizze a héjat, hogy elkerülje az előfőzést. Ne egye meg azokat a kagylókat, amelyeknek nem nyílt ki a héja a főzés után, hogy elkerülje az esetleges halmérgezést!
4. Halfilét a rizsfőző edényben is párolhat.
5. Állítsa be a megfelelő főzési időt.

Tengeri herkentyű/ hal	Darabok súlya vagy mennyisége	Körülbelüli idő (percekben)
Nagyobb kagylók	500 g	10-12
Garnélarák	250 g	20-22
Homár		
- farok	2-4	16-18
- vágott	500-600 g	18-20
Kis kagylók (friss, héjas)	500 g	14-16
Osztriga (friss, héjas)	1500 g	18-20
Királykagyló (friss)	500 g	16-18
Rák		
- közepes, páncélban	500 g	10-12
- nagy/nagy, páncélban	500 g	16-18
Hal		
- egész	250-375 g	10-12
- filé	500 g	10-12
- törzs	500 g, 2,5 cm vastag	16-18

Hús:

Hús	Darabok súlya vagy mennyisége	Körülbelüli idő (percekben)
Marhahús		
- darabok	500 g	28-30
- darálthús	500 g	16-18
- húsgolyók	500 g	22-24

Hús	Darabok súlya vagy mennyisége	Körülbelüli idő (percekben)
Szárnyas		
- darabok / szeletek	2-4	24-26
Bárányhús		
- darabok / szeletek	500 g	26-28
Disznóhús		
- darabok / szeletek	500 g	26-28
Hot dog / kolbászok	500 g	14-18

Tojások:

Legfeljebb 6 tojást tehet a tojástartóba a párolóedény aljára. Ha több tojást akar főzni, akkor tegye közvetlenül a párolóedény aljára.

Tojás	Mennyiség darabban	Körülbelüli idő (percekben)
Nem hámozott		
- lágy	1-12	15-18
- kemény	1-12	19-22
Buggyantott		
1. lépés: öntsön 2 csésze vizet a rizsedénybe; gőzölje forróra a vizet.		7-8
2. lépés: törjön fel egy tojást és öntse az edénybe; tegye az edényt a forró vízzel telt párolóedénybe, amíg meg nem buggyan.		7-8
Rántotta		
verjen fel 6 tojást 2 kanál tejjel a rizsfőző edénybe; sóval, borssal ízesítse.		20-22

Műszaki adatok

Típus: ..... DG 3235
Áramforrás:. ..... 220-240 V~, 50 Hz
Bemeneti teljesítmény:..... 650-750 W
Védelmi osztály: I
Nettó tömeg: ..... 1,50 kg

A műszaki és kivitelezési módosítások jogát a folyamatos termékfejlesztés miatt fenntartjuk.

Ezt a készüléket az Európa Tanács minden vonatkozó aktuális irányelve szerint (pl. elektromágnesesség-elviselő képesség vagy kisfeszültség-elviselő képesség) ellenőriztük, és a legújabb biztonságtechnikai előírások szerint készült.

Hulladékkezelés

A „kuka“ piktogram jelentése

Kímélje környezetünket, az elektromos készülékek nem a háztartási szemétbe valók!

Használja az elektromos készülékek ártalmatlanítására kijelölt gyűjtőhelyeket, ott adja le azokat az elektromos készülékeit, amelyeket többé már nem kíván használni!

Ezzel segítséget nyújt ahhoz, hogy elkerülhetők legyenek azok a hatások, amelyeket a helytelen „szemétre dobás“ gyakorolhat a környezetre és az emberi egészségre.

Ezzel hozzájárul az újrahasznosításhoz, a recyclinghoz és a kiöregedett elektromos és elektronikus készülékek értékesítésének egyéb formáihoz.

Az önkormányzatoknál vagy a polgármesteri hivatalokban tájékoztatást kaphat arról, hogy hova viheti a kiselejtezett készülékeket.

Інструкція з експлуатації

Дякуємо, що вибрали наш виріб. Сподіваємось, що ви будете задоволені його можливостями.

Символи в цій інструкції з експлуатації

Важливі вказівки для Вашої безпеки спеціально відмічені. Для запобігання нещасних випадків та пошкоджень приладу обов'язково притримуйтесь цих вказівок:

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ:
Попереджує про загрози для Вашого здоров'я та вказує на можливі ризики травм.

⚠ УВАГА:
Вказує на можливі загрози для приладу або інших предметів.

ПРИМІТКА: Виділяє підказки та інформацію для Вас.

Загальні відомості

Перед прийняттям в експлуатацію цього приладу дуже уважно читайте інструкцію з експлуатації та зберігайте її разом з гарантійним талоном, касовим чеком та, по мірі можливості, з картонною коробкою і внутрішньою упаковкою. У разі, що прилад буде передано третім особам, слід передавати його разом з цією інструкцією з експлуатації.

- Використайте прилад виключно в приватних цілях та за передбаченим призначенням. Прилад не призначено для промислового використання.
- Не використовуйте його на вулиці. Оберігайте його від спеки, прямого сонячного опромінювання, вологи (в жодному разі не опускайте у рідину) та гострих кутів. Не користуйтеся приладом з вологими руками. Якщо прилад зволожився або змокрів, невідкладно витягніть штепсельну вилку.
- Вимкніть прилад та обов'язково витягніть вилку з штепсельної розетки (тягніть за штекер, не за кабель), коли не користуєтесь приладом, або монтуєте комплектуючі деталі, або під час чищення або при дефектах.
- **Не** експлуатуйте прилад без огляду. Обовязково вимкніть прилад, коли ви покидаєте приміщення. Витягніть штепсельну вилку з штепсельної розетки.
- Прилад та кабель живлення слід регулярно обстежити на ознаки пошкоджень. При виявленні пошкоджень приладом заборонено користуватись.
- Користуйтеся виключно оригінальними комплектувальними деталями.
- Для безпеки своїх дітей не залишайте доступними пакувальні матеріали (пластикові пакети, картонні коробки, пенопласт тощо).

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
Не дозволяйте малим дітям гратись із пливкою. **Існує загроза задухи!**

Спеціальні заходи безпеки для цього електроприладу

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Існує небезпека отримання опіків!

- Пара виходить з отворів для пари і коли відкриваєте кришку!
- Завжди використовуйте ручку посуду або кухонні рукавиці, коли переносите або виймаєте гарячі компоненти пристрою!

- Ставте пристрій на пласку поверхню. Ніколи не кладіть кабель живлення і не ставте пристрій на гарячі поверхні або поблизу виробів, які генерують тепло.
- Не занурюйте основу пристрою у воду для чищення. Дотримуйтесь інструкцій, наведених у розділі "Чищення".
- Ніколи не вмикайте пароварку без води!
- Цим приладом можуть користуватися **діти** віком від 8 років під наглядом дорослих або у разі надання пояснень щодо безпеч-

ного **користування приладом** та у разі розуміння можливої небезпечності.

- Чищення та **технічне обслуговування пристрою** не повинні виконуватись **дітьми**, навіть якщо вони старші 8 років і перебувають під наглядом.
- Тримайте пристрій та його кабель живлення поза зоною досяжності дітей, молодших 8 років.
- **Діти** не повинні гратися з пристроєм.
- Приладом можуть користуватися люди з обмеженими фізичними, розумовими та чуттєвими можливостями, а також ті, яким бракує досвіду та знань, у разі здійснення нагляду за ними або після отримання пояснень щодо безпечного **користування цим приладом** і у разі усвідомлення можливої небезпеки.
- Не ремонтуйте прилад самі, але зверніться до авторизованого фахівця. Для запобігання загрозі пошкоджений кабель живлення слід замінити на еквівалентний виключно виробником, або нашою сервісною службою або іншою кваліфікованою особою.
- Не використовуйте пристрій для інших цілей, окрім як для приготування їжі. Прилад призначено для побутового використання та для використання на кухнях для персоналу, в офісах та інших комерційних закладах.

  Прилад **не** призначено для використання в таких закладах:
  - у сільськогосподарських;
  - відвідувачами готелів, мотелів та інших подібних закладів;
  - у закладах, де пропонують ліжко та сніданок.

  Ми не несемо відповідальності за будь-яку шкоду, спричинену неналежним використанням пристрою!

Комплектність

1 x Кришка
3 x Парові кошики
2 x З'єднувальна рама
1 x Лоток для збору конденсату
1 x Основа виробу
1 x Ємність для рису
1 x Парова труба

Перед тим як використовувати вперше

- Зніміть упаковку.
- Ми рекомендуємо почистити елементи пристрою, як описано в розділі "Чищення".

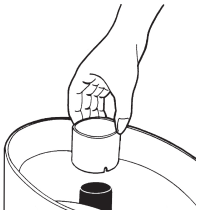
Встановлення і поради щодо використання

- Поставте пристрій поблизу настінної розетки. Виберіть рівну, суху, не слизьку і термостійку поверхню на достатній відстані від стіни або від меблів.
- Не закривайте отвори для пари під час роботи пристрою. Дайте парі вільно виходити.

⚠ УВАГА:
- Не ставте виріб у шафу!
- Пароварка і приладдя не призначені для використання в духовках (мікрохвильових печах, з конвекцією чи звичайних) або на них!

Функція миттєвої подачі пари

Спеціальна труба для подачі пари подасть пару за кілька секунд. Цей компонент покриває нагрівальний елемент і регулює підхід води.
Встановіть парову трубу на нагрівний елемент прорізом донизу.



Наповнення водою

ПРИМІТКА:
Заповнюйте ємність для води тільки прозорою і чистою водою. Не додавайте будь-яку іншу рідину або сіль, перець та ін. у ємність для води.

- Індикатор рівня води відображає рівень води в ємності для води.
- Заповніть ємність до максимального рівня (1,6 літр).
- У випадку приготування довше 15 хв., завжди доливай-те воду до максимального рівня.

Лоток для збору конденсату

Поставте лоток для збору конденсату в основу пристрою.

Використання однієї ємності для пароваріння

1. Поставте ємність для пароваріння з позначкою на лоток для збору конденсату.
2. Покладіть овочі, рибу або іншу їжу без соусу або полив-ки у ємність для пароваріння. Не закривайте повністю отворів для пари!
3. Накрийте верхню ємність кришкою.

Користування двома чи трьома паровими кошиками

1. Вставте паровий кошик у лоток для конденсату.
2. Покладіть більші шматки їжі із більшим часом приготування у нижню ємність для пароваріння.
3. Поставте на нього одну з'єднувальну раму.
4. Поставте на з'єднувальну раму другий паровий кошик.
5. Покладіть потрібну їжу в ємність для пароваріння.
6. Якщо потрібно використовувати третю з'єднувальну раму, також вставте між паровими кошиками з'єднувальну раму.
7. Накрийте верхню ємність кришкою.

Використання ємності для рису

1. Покладіть рис або іншу їжу з соусом або поливкою в ємність для рису.
2. Поставте чашу для рису на чашу з водою.
3. Закрийте чашу кришкою.

ПРИМІТКА:
Дотримуйтесь наших "Інструкцій із приготування". Тут ви знайдете поради щодо кількості води для рису різного сорту.

Під'єднання до живлення

1. Упевніться, що напруга в мережі відповідає номінальній напрузі приладу. Відомості про це містяться на табличці знизу на приладі.
2. Перевірте, чи ввімкнено таймер.
3. Під'єднайте пристрій до належно встанов-леної ізольованої заземленої розетки.

Попередній запуск

- Після того, як наллєте воду, спершу поставте лоток для збору конденсату, тоді ємність для пароваріння і кришку.
- Покладіть кришку отвором для пари до заду.

Увімкнення

Встановіть потрібний час приготування ручкою таймера. Увімкнення контрольного індикатора свідчить про перехід у робочий режим.

Припинення роботи

Поверніть ручку таймера проти годинникової стрілки до кінця. Вийміть вилку живлення з розетки.

Додавання води

Воду під час роботи можна додати, наливши її через отвір у правій частині бази. Для цього непотрібно знімати парові кошики.

- Коли під час роботи рівень води знизиться, повільно додайте через цей отвір воду зі зручної ємності.
- Доливаючи воду, слідкуйте за вказівником рівня води.

Зупинка роботи

По закінченні заданого часу нагрівання автоматично припиниться. Контрольний індикатор вимкнеться.

1. Вийміть штекер кабелю живлення з розетки.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ:
- Завжди використовуйте ручку посуду або кухонні рукавиці, коли переносите або виймаєте гарячі компоненти пристрою, щоб не отримати опіків від гарячої пари!
- Рідина в лотку для збору конденсату гаряча!

2. Спочатку зніміть ємності для пароваріння, а потім лоток для збору конденсату.

Чищення

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ:

- Перед тим як чистити пристрій, завжди від'єднуйте штекер живлення і зачекайте, допоки пристрій повністю не охолоне.
- Не занурюйте основу пароварки у воду для чищення. Це може призвести до ураження електричним струмом або пожежі.

⚠ УВАГА:
- Не використовуйте дротяну щітку або інші предмети, що можуть подряпати пристрій.
- Не використовуйте гострі або абразивні засоби для чищення.

Поверхня основи пристрою

- Витирайте поверхню основи пристрою тільки вологою ганчіркою, після чого протріть м'якою ганчіркою.

Ємність для води

- Вилийте залишки води з ємності.
- Витріть ємність ганчіркою насухо.

Аксесуари

⚠ УВАГА:
Не мийте ці частини в посудомийній машині. Інакше їх пластмасова поверхня може потемніти.

- Мийте ці частини вручну в воді з милом.
- Промийте їх у чистій воді і висушіть.

Чищення від накипу

Нагрівальний елемент може покритись накипом, якщо у вашому регіоні жорстка вода. Це може призвести до вимкнення пароварки ще до приготування їжі.

- Щоб запобігти цьому, після використання пароварки 7-10 разів налийте 3 корки оцту в ємність для води і заповніть її до рівня "MAX".
- Не ставте кришку, ємність, ємність для рису і лоток для збору конденсату на пароварку.
- Вставте вилку в розетку та ввімкніть прилад. Встановіть час приготування до 30 хвилин.
- По закінченні заданого часу вийміть вилку живлення з розетки. Дайте пристрою повністю охолонути.
- Тільки тоді вилийте воду з ємності. Промийте ємність для води кілька разів холодною водою.

Зберігання

- Складайте прилад для зберігання тільки після охолодження та очищення.
- Якщо прилад не використовуватиметься протягом тривалого часу, рекомендується зберігати його в оригінальній упаковці.
- Завжди зберігайте прилад у добре вентильованому сухому місці, недоступному для дітей.

Інструкції з приготування їжі

Загальні вказівки

- Подані далі налаштування часу наводяться виключно для довідки і можуть відрізнятись залежно від обставин.
- У випадку використання кількох ємностей для пароваріння загальний час приготування їжі збільшується приблизно на 5 хвилин.
- Завжди кладіть великі шматки їжі, для яких потрібен довший час приготування, в найнижчу ємність.
- Не готуйте занадто великі шматки або велику кількість їжі, щоб дати можливість парі виходити через незакриті отвори для пари.
- Розморозьте м'ясо чи птицю перед приготуванням.
- Рідину з лотка можна використати для приготування супів або соусів.

Рис

1. Існує рис різного сорту. Дотримуйтесь інструкцій із приготування кожного окремого сорту рису.
2. Покладіть рис і воду в точній пропорції в ємність для рису. Накрийте кришкою і увімкніть пароварку.
3. Відповідно до кожного сорту рису перевіряйте через мінімальний проміжок часу, чи рис готується рівномірно. Перемішайте рис.
4. Коли перевіряєте/перемішуєте рис, перевірте, чи немає конденсату води в ємності для рису. Це може змінити текстуру і смак рису.
5. Після приготування можна додати до рису сіль, перець або масло.

Сорт рису	Разом в ємності для рису Рис + Вода		Приблизний час (хвилини)
Коричневий рис			
- нормальний	1/2 мірної чаші	1 мірна чаша	42-45
- наполовину готовий ("пропарений")	1 мірна чаша	1 1/2 мірної чаші	45-50
Суміш довгого і дикого рису			
- нормальний	1 мірна чаша	1 1/2 мірної чаші	56-58
- що швидко готується	1 мірна чаша	1 3/4 мірної чаші	18-20
Рис моментального приготування	1 мірна чаша	1 1/2 мірної чаші	12-15
Білий рис			
- нормальний	1 мірна чаша	1 1/2 мірної чаші	45-50
- довгий	1 мірна чаша	1 2/3 мірної чаші	50-55

Овочі/фрукти

1. Ретельно почистьте овочі і відріжте корінці. Якщо потрібно, помийте, почистьте і розріжте. Маленькі шматочки готуються швидше, ніж великі.
2. Кількість, якість, свіжість, розмір/однорідність і температура заморожених продуктів можуть впливати на час приготування. Кількість води і час приготування відрізняються залежно від бажаного результату.
3. Не розморожуйте заморожені овочі перед приготуванням.

Овочі/фрукти	Вага або кількість шматків	Приблизний час (хвилини)
Артишок, цілий	4 цілі шт.	30-32
Спаржа, головки	500 г	12-14
Боби		
- зелені/достиглі	250 г	12-14
- розрізані або цілі	500 г	20-22
- грубі боби	500 г, лушпиння	12-13
Буряк	500 г, порізаний	25-28
Брокколі, суцвіття	500 г	20-22
Брюссельська капуста	500 г	24-26
Білокачанна капуста	500 г, порізана	16-18
Селера	250 г, шматочками	14-16
Морква	500 г, шматочками	18-20
Цвітна капуста, ціла	500 г	20-22
Кукурудза	3-5 качанів	14-16
Баклажан	500 г	16-18
Шампіньйони, цілі	500 г	10-12
Цибуля	250 г, тонкими шматочками	12-14
Перець, цілий	середній, до 4 шт.	12-13
Картопля (приблизно)	500 г	30-32
Бруква	1 середня, кубиками	28-30
Шпинат	250 г	14-16
Гарбуз	500 г	16-18
Буряк	500 г, шматочками	20-22
Заморожені овочі	285 г	28-50
Яблука	500 г, шматочками	10-15
Груші	500 г, шматочками	10-15

Риба і морепродукти

1. Час приготування їжі, наведений в таблиці, залежить від свіжості, замороження і розмороження морепродуктів і риби. Перед приготуванням почистьте свіжі морепродукти і рибу.
2. Більшість риби і морепродуктів готуються швидко. Готуйте маленькими порціями та у вказаній кількості.

3. Великі і малі молюски або устриці відкриваються у різний час. Перевірте мушлю, щоб уникнути попереднього готування. Не їжте молюски, мушля яких не відкрилася після приготування, щоб уникнути отруєння.
4. Рибні філе можна також готувати в ємності для рису.
5. Встановіть відповідний час приготування.

Морепродукти/ риба	Вага або кількість шматків	Приблизний час (хвилини)
Великі молюски, нечищені	500 г	10-12
Малі креветки	250 г	20-22
Омар		
- хвіст	2-4	16-18
- порізаний	500-600 г	18-20
Маленькі молюски (свіжі, нечищені)	500 г	14-16
Устриці (свіжі, нечищені)	1500 г	18-20
Королівський гребінець (свіжий)	500 г	16-18
Креветки		
- середні, нечищені	500 г	10-12
- великі/дуже великі, нечищені	500 г	16-18
Риба		
- ціла	250-375 г	10-12
- філе	500 г	10-12
- стейк	500 г, 2,5 см товщини	16-18

М'ясо

М'ясо	Вага або кількість шматків	Приблизний час (хвилини)
Яловичина		
- шматочками	500 г	28-30
- гамбургер	500 г	16-18
- фрикадельки	500 г	22-24
Птиця		
- шматочками	2-4	24-26
Баранина		
- шматочками	500 г	26-28
Свинина		
- шматочками	500 г	26-28
Ход-дог / сосиски	500 г	14-18

Яйця

У тримач для яєць, що знаходиться на дні ємності для пароваріння, можна покласти до 6 яєць.
Якщо потрібно приготувати більше яєць, покладіть їх прямо на дно ємності для пароваріння.

Яйця	Кількість штук	Приблизний час (хвилини)
Не чищені		
- на рідко	1-12	15-18
- на твердо	1-12	19-22
Почищені		
1 крок: налийте 2 мірні чаші води в ємність для рису; готуйте, допоки вода не нагріється.		7-8
2 крок: почистьте яйця і покладіть їх у ємність; покладіть ємність у ємність для пароваріння з теплою водою, допоки яйця не зваряться.		7-8
Омлет: змішайте 6 яєць з 2 ложками молока в ємності для рису; додайте сіль і перець.		20-22

Технічні параметри

Модель: ..... DG 3235
Живлення:. ..... 220-240 В~, 50 Гц
Вхідна потужність: ..... 650-750 Вт
Клас безпеки: I
Вага нетто: ..... 1,50 кг

Право на технічні зміни та зміни у дизайні зберігається продовж процесу розробки продукту.

Цей прилад було перевірено згідно всіх відповідних, актуальних директив CE, наприклад щодо електромагнітної сумісності та низьковольтної директиви, та збудовано з а новітніми положеннями техніки безпеки.

Руководство по эксплуатации

Спасибо за выбор нашего продукта. Надеемся, он вам понравится.

Символы применяемые в данном руководстве пользователя

Важные рекомендации для обеспечения вашей безопасности обозначены по особенному. Обязательно следуйте этим рекомендациям, чтобы преотвратить несчастный случай или поломку изделия:

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:
Предупреждает об опасности для здоровья и возможном риске получения травмы.

⚠ ВНИМАНИЕ:
Указывает на возможную опасность для изделия и других окружающих предметов.

ПРИМЕЧАНИЯ: Дает советы и информацию.

Общая информация

Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте прилагаемую инструкцию по эксплуатации и сохраните ее в надежном месте, вместе с гарантийным талоном, кассовым чеком и, по возможности, картонной коробкой с упаковочным материалом. Если даете кому-либо попользоваться прибором, обязательно дайте впридачу данную инструкцию по эксплуатации.

- Пользуйтесь прибором только частным образом и по назначению. Прибор не предназначен для коммерческого использования.
- Не пользуйтесь прибором под открытым небом. Предохраняйте прибор от жары, прямых солнечных лучей, влажности (ни в коем случае не погружайте его в воду) и ударов об острые углы. Не прикасайтесь к прибору влажными руками. Если прибор увлажнился или намок, тут же выньте вилку из розетки.
- После эксплуатации, монтаже принадлежностей, чистке или поломке прибора всегда вынимайте вилку из розетки (тяните за вилку, а не за кабель).
- **Не** оставляйте включенные электроприборы без присмотра. Выходя из помещения всегда выключайте прибор. Выньте штекер из розетки.
- Прибор и кабель сетевого питания необходимо регулярно обследовать на наличие следов повреждения. При обнаружении повреждения пользоваться прибором запрещяется.
- Используйте только оригинальные запчасти.
- Из соображений безопасности для детей не оставляйте лежать упаковку (пластиковые мешки, картон, пенопласт и т.д.) без присмотра.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
Не позволяйте детям играть с полиэтиленовой пленкой. **Опасность удушья!**

Специальные указания по безопасности для этого прибора

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: риск ожогов!

- Пар выходит через отверстия и при открытии крышки!
- Всегда используйте прихватки или кухонные рукавицы при перемещении или снятии горячих компонентов!

- Поставьте прибор на ровную поверхность. Не помещайте кабель электропитания или прибор на горячие поверхности или рядом с источниками тепла.
- Не погружайте базу в воду при чистке. Пожалуйста, следуйте инструкциям, приведенным в разделе «Чистка».
- Не включайте пароварку без воды!

- Чайник может использоваться **детьми** в возрасте 8 лет и старше, если они это делают под присмотром старших или проинструктированы относительно мер безопасности при его **использовании** и осознают возникающие при этом риски.
- Чистка и **обслуживание** не должно выполняться детьми, за исключением **детей** старше 8 лет и под наблюдением взрослых.
- Располагайте печь и сетевой шнур вне досягаемости детей младше 8 лет.
- **Детям** не разрешается играть с устройством.
- Устройства могут быть использованы людьми с ограниченными физическими и умственными способностями, а также не имеющие опыта работы, только под присмотром или после получения **инструктажа по безопасной эксплуатации** устройства, если эти люди осознают все риски, связанные с данным прибором.
- Ни в коем случае не ремонтируйте прибор самостоятельно, а обращайтесь в таком случае за помощью к специалисту, имеющему соответствующий допуск. Из соображений безопасности, замена сетевого шнура на равнозначный допускается только через заводизготовитель, нашу сервисную мастерскую или соответствующего квалифицированного специалиста.
- Не применяйте прибор в любых других целях, кроме приготовления пищи. Прибор предназначен для использования в домашних или аналогичных условиях, например в служебных кухнях для персонала магазинов, офисов или других организаций.

  Прибор **не** предназначен для следующих областей применения:
  - в сельскохозяйственных помещениях;
  - постояльцами отелей, мотелей и других гостиниц;

- для приготовления завтраков в отелях.

Мы не несем никакой ответственности за любые повреждения в результате неправильного использования или применения!

Объем поставки

1 x Крышка
3 x Паровые емкости
2 x Соединительная рама
1 x Лоток сбора конденсата
1 x Базовый блок
1 x Емкость для риса
1 x Паровая трубка

Перед первым применением

- Снимите упаковку.
- Мы рекомендуем очистить составные части согласно главе “Чистка”.

Установка и замечания о работе

- Установите прибор рядом с настенной розеткой. Выберите плоскую, сухую, нескользящую и теплостойкую поверхность на достаточном удалении от стены или мебели.
- Не перекрывайте отверстия для пара во время работы. Обеспечьте свободный выпуск пара.

⚠ ВНИМАНИЕ:
- Не ставьте пароварку под настенными ящиками!
- Пароварка и ее принадлежности не предназначены для применения в печках (микроволновых, конвекционных или обычных) и на верхней части печки!

Функция мгновенной подачи пара

Специальная паровая трубка выпускает пар спустя несколько секунд. Этот компонент располагается вокруг нагревательного элемента и позже регулирует поток воды.
Установите паровую трубку поверх нагревательного элемента, небольшая насечка должна смотреть вниз.

Заливка воды

ℹ ПРИМЕЧАНИЯ:
Заливайте в водяной резервуар только чистую и прозрачную воду. Не используйте никаких других жидкостей и не добавляйте в водяной резервуар соль, перец и т. д.

- Индикатор уровня воды показывает уровень воды в водяном резервуаре.
- Заливайте воду в резервуар до максимального уровня (1,6 литр).
- При приготовлении на пару более 15 мин. всегда доливайте в резервуар воду до максимального уровня.

Лоток сбора конденсата

Поставьте лоток сбора на базовый блок.

Использование одной паровой емкости

1. Поставьте паровая емкость с отметкой на верхнюю часть лотка сбора конденсата.
2. Положите в паровую емкость овощи, рыбу или другие продукты без соусов или жидкостей. Не перекрывайте полностью отверстия для пара!
3. Закройте верхнюю емкость крышкой.

Использование дух или трех паровых чаш

1. Установите паровую емкость на лоток для сбора конденсата.
2. Положите в нижнюю паровую емкость большую часть продуктов с большей продолжительностью приготовления.
3. Установите одну соединительную раму поверх емкости.
4. Установите вторую паровую емкость на соединительную раму.
5. Положите продукты в паровую емкость.
6. Если вы хотите использовать третью паровую емкость, снова установите соединительную рамку между паровыми емкостями.
7. Закройте верхнюю емкость крышкой.

Использование емкости для риса

1. Положите рис или другие продукты без соусов или жидкостей в емкость для риса.
2. Поставьте емкость для риса в паровую емкость.
3. Затем закройте крышкой.

ℹ ПРИМЕЧАНИЯ:
Пожалуйста, соблюдайте наши “Инструкции по приготовлению пищи”. В них приведены советы о количестве воды для разных видов риса.

Подключение к электрической сети

1. Проверьте соответствие напряжения прибора напряжению в сети электропитания, к которой предполагает-

ся подключить прибор. Напряжение питания прибора указано в табличке описания типа на базовом блоке.
2. Убедитесь, что таймер отключен.
3. Подключите прибор к правильно установленной розетке с отдельным контактом заземления.

Начало работы

- После заполнения водой, сначала поставьте лоток сборки конденсата, затем паровые емкости и крышку.
- Установите крышку отверстиями для пара назад.

Включение

Для выбора необходимого времени приготовления используйте переключатель таймера. Контрольная лампочка указывает на режим работы.

Завершение работы

Поверните переключатель таймера против часовой стрелки. Вытащите вилку из сетевой розетки.

Добавление воды

Воду можно добавлять во время приготовления через отверстие, расположенное с правой стороны основания прибора. Для этого не требуется снимать паровые емкости.

- При понижении уровня воды во время приготовления используйте подходящий сосуд, с помощью которого можно медленно добавлять воду через отверстие.
- Проверяйте показания индикатора уровня воды во время этого процесса.

Остановка работы

По истечении времени процесс нагрева остановится автоматически. Контрольная лампочка погаснет.

1. Извлеките вилку из розетки электропитания.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:
- Всегда используйте прихватки или кухонные рукавицы при перемещении или снятии горячих компонентов, чтобы избежать ожогов горячим паром!
- Жидкость в лотке сбора конденсата горячая!

2. Сначала снимите паровые емкости, затем лоток сбора конденсата.

Чистка

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:
- Перед очисткой всегда отключайте вилку электропитания и дождитесь полного остывания прибора.
- Не погружайте в воду базовый блок пароварки для его очистки. Это может вызвать удар электрическим током или возгорание.

⚠ ВНИМАНИЕ:
- Не пользуйтесь проволочными щетками или иными абразивными средствами.
- Не применяйте сильные или абразивные чистящие средства.

Поверхность базового блока

- Протирайте поверхность базового блока только влажной тканью с последующим высушиванием мягкой сухой тряпкой.

Резервуар

- Вылейте оставшуюся воду из резервуара.
- Используйте ткань, чтобы вытереть резервуар насухо.

Аксессуары

⚠ ВНИМАНИЕ:
Не очищайте эти детали в посудомоечной машине. Иначе потускнеет прозрачная пластиковая поверхность.

- Очищайте эти детали вручную в мыльном растворе.
- Сполосните чистой водой и вытрите насухо.

Удаление накипи

В районах с жесткой водой возможно отложение накипи на нагревательном элементе. Это может привести к преждевременному прекращению подачи пара до готовности пищи.

- Для устранения накипи, после каждых 7-10 применений прибора, залейте 3 чашки уксуса в резервуар для воды, затем долейте воду до уровня “MAX”.

- Не устанавливайте на пароварку крышку, паровые емкости, лоток для сбора конденсата или емкость для риса.
- Вставьте вилку в розетку электропитания и включите прибор. Установите 30 минут для приготовления пищи на пару.
- По истечении времени приготовления вытащите вилку из сетевой розетки. Дождитесь полного остывания прибора.
- Только затем вылейте воду из резервуара. Несколько раз промойте резервуар в холодной воде.

Хранение

- Храните прибор только после полного охлаждения и чистки.
- Если прибор не используется длительное время, мы рекомендуем хранить его в оригинальной заводской упаковке.
- Всегда храните прибор в хорошо вентилируемом и недоступном для детей месте.

Инструкции по приготовлению пищи

Общие положения

- Указанные далее времена служат только для справки и могут меняться в разных условиях.
- При использовании нескольких паровых емкостей общее время приготовления пищи увеличивается примерно на 5 минут.
- Всегда помещайте крупные куски продуктов с теоритически большим временем приготовления в нижнюю паровую емкость.
- Не готовьте на пару слишком большие куски пищи или слишком большое количество продуктов, чтобы не перекрывать отверстия для выпуска пара.
- Перед приготовлением разморозьте мясо и птицу.
- Можно использовать собранную в лотке жидкость для приготовления соусов и супов.

Рис:

1. Существуют разные сорта риса. Соблюдайте отдельные инструкции по приготовлению каждого сорта риса.
2. Поместите в паровую емкость точно измеренное количество риса и воды. Закройте крышкой и включите пароварку.
3. Для каждого сорта риса установите указанное время приготовления, но проверьте готовность по истечению этого времени. Перемешивайте рис.
4. При проверке готовности/перемешивании риса не допускайте попадания конденсированной воды в емкость для риса. Это может изменить консистенцию и вкус риса.
5. После приготовления можно приправить рис солью, перцем или маслом.

Сорт риса	Вместе в емкости для риса Рис + Вода		Прим. время (минуты)
Коричневый рис			
- обычный	1/2 чашки	1 чашка	42-45
- подготовленный ("пропаренный")	1 чашка	1 1/2 чашки	45-50
Смесь длинного и дикого риса			
- обычная	1 чашка	1 1/2 чашки	56-58
- быстрого приготовления	1 чашка	1 3/4 чашки	18-20
Рис быстрого приготовления	1 чашка	1 1/2 чашки	12-15
Белый рис			
- обычный	1 чашка	1 1/2 чашки	45-50
- длинный	1 чашка	1 2/3 чашки	50-55

Овощи/фрукты:

1. Полностью снимите кожуру с овощей и отрежьте стебель. Промойте, вырежьте глазки и нарежьте, как требуется. Маленькие кубики готовятся быстрее больших.
2. Количество, качество, свежесть, размер/равномерность нарезки и температура замороженных продуктов могут влиять на время приготовления. Количество воды и время приготовления пищи регулируются согласно требуемому результату.
3. Не размораживайте замороженные овощи перед приготовлением.

Овощи/фрукты	Вес или количество в штуках	Прим. время (минуты)
Артишоки, целиком	4 штуки целиком	30-32
Спаржа, головки	500 грамм	12-14
Бобы		
- зеленые/вощеные	250 грамм	12-14
- резанные или целиком	500 грамм	20-22
- толстые бобы	500 грамм, без кожуры	12-13
Свекла	500 грамм, кубиками	25-28
Брокколи, цветы	500 грамм	20-22
Брюссельская капуста	500 грамм	24-26
Белокочанная капуста	500 грамм, резанная	16-18
Сельдерей	250 грамм, ломтиками	14-16

Овощи/фрукты	Вес или количество в штуках	Прим. время (минуты)
Морковь	500 грамм, ломтиками	18-20
Цветная капуста, целиком	500 грамм	20-22
Кукуруза в початках	3-5 початка	14-16
Баклажан	500 грамм	16-18
Шампиньоны, целиком	500 грамм	10-12
Лук	250 грамм, тонкие ломтики	12-14
Перец, целиком	Средний, до 4 штук	12-13
Картофель (прим.)	500 грамм	30-32
Брюква	1 средняя, кубиками	28-30
Шпинат	250 грамм	14-16
Тыква	500 грамм	16-18
Свекла	500 грамм, ломтиками	20-22
Замороженные овощи	285 грамм	28-50
Яблоки	500 грамм, штуками	10-15
Груша	500 грамм, штуками	10-15

Рыба и морепродукты:

1. Величина времени приготовления в таблице указана для свежей, замороженной и размороженной рыбы или морепродуктов. Перед приготовлением на пару полностью почистите рыбу и морепродукты.
2. Большая часть рыбы и морепродуктов готовятся быстро. Используйте порционное количество или указанный в таблице вес.
3. Большие и маленькие гребешки и устрицы открываются в разное время. Проверяйте открытие раковины, чтобы не допустить превышения времени готовки. Не употребляйте в пищу гребешки, раковины которых не раскрылись по истечению времени приготовления, чтобы избежать возможного «рыбного» отравления!
4. Также можно готовить филе рыбы в емкости для риса.
5. Соблюдайте рекомендуемое время приготовления.

Морепродукты/ рыба	Вес или количество в штуках	Прим. время (минуты)
Большие гребешки в раковинах	500 грамм	10-12
Креветки	250 грамм	20-22
Лобстер		
- хвост	2-4	16-18
- разрубленные	500-600 грамм	18-20
Небольшие гребешки (свежие, в раковинах)	500 грамм	14-16
Устрицы (свежие, в раковинах)	1500 грамм	18-20
Королевские гребешки (свежие)	500 грамм	16-18
Королевские креветки		
- средние, с панцирем	500 грамм	10-12
- большие/крупные, с панцирем	500 грамм	16-18
Рыба		
- целиком	250-375 грамм	10-12
- филе	500 грамм	10-12
- стейк	500 грамм, толщина 2,5 см	16-18

Мясо:

Мясо	Вес или количество в штуках	Прим. время (минуты)
Мясо		
- кусочками	500 грамм	28-30
- котлета	500 грамм	16-18
- тефтели	500 грамм	22-24
Птица		
- кусочками / ломтиками	2-4	24-26
Баранина		
- кусочками / ломтиками	500 грамм	26-28
Свинина		
- кусочками / ломтиками	500 грамм	26-28
Сосиски / сардельки	500 грамм	14-18

Яйцо:

Можно положить до 6 яиц в держателе на дно паровой емкости.

Если требуется приготовить больше яиц, положите их прямо на дно паровой емкости.

Яйцо	Количество в штуках	Прим. время (минуты)
Со скорлупой		
- мелкие	1-12	15-18
- крупные	1-12	19-22
Яйцо-пашот		
1. шаг: налейте 2 чашки воды в емкость для риса; нагрейте до получения горячей воды.		7-8

Яйцо	Количество в штуках	Прим. время (минуты)
2. шаг: разбейте яйцо в чашку; поставьте чашку в паровую емкость с горячей водой до запекания яйца.		7-8
Яичница смешайте 6 яиц с 2 стаканами молока в емкости для риса; приправьте солью и перцем.		20-22

Технические данные

Модель:..... DG 3235
Электропитание:..... 220-240 В~, 50 Гц
Потребляемая мощность:..... 650-750 Вт
Класс защиты:..... I
Вес нетто: ..... 1,50 кг

Сохранено право на технические и конструкционные изменения в рамках продолжающейся разработки продукта.

Это изделие прошло все необходимые и актуальные про-верки, предписанные директивой CE, к прим. на электро-магнитную совместимость и соответствие требованиям к низковольтной технике, оно было также сконструировано и построено с учетом последних требований по технике безопасности.

الخضراوات/الفواكه	الوزن أو الكمية بالقطع	الوقت التقريبي (دقائق)
بصل	250 جرام، شرائح رفيعة	14-12
فلفل، ثمرة كاملة	ثمار متوسطة الحجم، حتى 4 ثمرات	13-12
بطاطس (تقريبًا)	500 جرام	32-30
اللفت السويدي (الأصفر)	ثمرة واحدة متوسطة، مقطعة	30-28
سبانخ	250 جرام	16-14
القرع	500 جرام	18-16
بنجر	500 جرام، شرائح	22-20
الخضراوات المجمدة	285 جرام	50-28
تفاح	500 جرام، قطع	15-10
كمثرى	500 جرام، قطع	15-10

الأسماك والمأكولات البحرية:

1. تُشير إعدادات الطهي في الجدول السابق إلى مأكولات بحرية وأسماك طازجة، ومجمدة وجرى إزالة تجميدها.نظف المأكولات البحرية والأسماك الطازجة قبل طهيها بالبخار.
2. يتم طهي معظم الأسماك والمأكولات البحرية سريعًا.اطه وجبات صغيرة أو حسب الكميات المذكورة.
3. يتطلب وقت طهي سرطان البحر أو المحار كبير الحجم أو الأصغر المفتوح أوقاتًا مختلفًا. افحص المحارة لتجنب الطهي المسبق.لا تأكل سرطان البحر، إذا لم تنفتح المحارة بعد الطهي، لتجنب تسمم السمكة المحتمل!
4. يمكنك طهي فيليه السمك في وعاء الأرز أيضًا.
5. اضبط أوقات الطهي المناسبة.

المأكولات البحرية/ الأسماك	الوزن أو الكمية بالقطع	الوقت التقريبي (دقائق)
سرطان البحر كبير الحجم في المحار	500 جرام	12-10
الجمبري	250 جرام	22-20
الاستاكوزا		
- الذيل	4-2	18-16
- قطعة	600-500 جرام	20-18
سرطان البحر صغير الحجم (طازج وفي محارتها)	500 جرام	16-14
المحار (طازجة وفي محارتها)	1500 جرام	20-18
سرطان البحر الملكي (طازج)	500 جرام	18-16
القريدس		
- متوسط الحجم وفي محارته	500 جرام	12-10
- كبير/طويل، وفي المحارة	500 جرام	18-16
السمك		
- كاملة	375-250 جرام	12-10
- فيليه	500 جرام	12-10
- شريحة	500 جرام، والسُمك 2.5 سم	18-16

اللحم:

اللحم	الوزن أو الكمية بالقطع	الوقت التقريبي (دقائق)
اللحم البقري		
- قطع	500 جرام	30-28
- الهامبرجر	500 جرام	18-16
- كفتة اللحم	500 جرام	24-22
الدجاج		
- قطع / شرائح	4-2	26-24
لحم الضأن		
- قطع / شرائح	500 جرام	28-26
لحم الخنزير		
- قطع / شرائح	500 جرام	28-26
النقانق / السجق	500 جرام	18-14

البيض:

يمكنك وضع 6 بيضات في حامل البيض أسفل وعاء البخار.
إذا أردت طهي المزيد من البيض، ضعه مباشرة تحت وعاء البخار

البيض	الكمية بالعدد	الوقت التقريبي (دقائق)
غير مقشر		
- نصف تسوية	12-1	18-15
- كامل التسوية	12-1	22-19
1. الخطوة الأولى: ضع كوبي مياه في وعاء الأرز؛ شغل البخار حتى تسخن المياه.		8-7
2. الخطوة الثانية: اكسر البيضة ثم ضعها في وعاء؛ ضع الوعاء في وعاء البخار به المياه الساخنة حتى تسلق البيضة.		8-7
مرقة البيض امزج ست بيضات مع ملعقتي لبن في وعاء الأرز؛ تبلها بالملح والفلفل.		22-20

البيانات الفنية

الطراز:.....DG 3235
الإمداد بالطاقة:..... 220-240 فولط~50 هرتز
إدخال الطاقة:..... 650-750 واط
فئة الحماية:.....I
الوزن الصافي:.....1.5 كجم

نحتفظ بالحق في إجراء تغييرات فنية وتصميمية في سياق التطوير المستمر لمنتجاتنا.

يتوافق هذا الجهاز مع توجيهات الفنية الخاصة ب CE فيما يخص توجيهات التوافق الكهرومغناطيسي التوافقية المغناطيسية وتوجيهات الجهد المنخفض والتي تم وضعها وفقا لأحدث المتطلبات الفنية للسلامة.

تنبيه:
- لا تستخدم فرش سلكية أو غيرها من الأدوات الكاشطة.
- لا تستخدم منظفات حادة أو كاشطة.

سطح قاعدة الوحدة
- امسح سطح وحدة القاعدة بقطعة مبللة ثم جففها بعد ذلك بقطعة قماش ناعمة.

خزان المياه
- فرغ المياه المتبقية بالخزان.
- استخدم قطعة قماش لمسح الخزان وتجفيفه.

الملحقات

تنبيه:
لا تنظف أي جزء من الأجزاء في غسالة الصحون.فقد تفقد الأسطح البلاستيكية الشفافة بريقها.

- نظف هذه الأجزاء يدويًا بالماء والصابون.
- اشطف الأجزاء في مياه نظيفة ثم جففها بعد ذلك.

إزالة التكلس والترسبات

قد يتراكم في نطاق المياه العسيرة على عنصر التسخين.قد ينتج عن هذا إيقاف تشغيل البخار قبل طهي الطعام.
- لتجنب ذلك، بعد 7-10 مرات استخدام، اسكب 3 أكواب من الخل في الخزان واملأ المياه إلى الحد الأقصى "MAX".
- لا تضع الغطاء، أو أوعية البخار أو أوعية الأرز وصينية التجميع فوق جهاز الطهي بالبخار.
- وصل القابس الرئيس بمقبس ثم شغل الجهاز.اضبط وقت البخار على 30 دقيقة.
- عند انقضاء الوقت، قم بفصل القابس الرئيس من المقبس. اترك الجهاز ليبرد تمامًا.
- بعد ذلك فرغ المياه من الخزان.اشطف خزان المياه بماء بارد عدة مرات.

التخزين

- لا تحفظ الجهاز في مكان إلا بعد تبريده وتنظيفه.
- نوصي بتخزين الجهاز في تغليفه الأصلي إذا لم يُستخدم لفترة طويلة من الوقت.
- ابق الجهاز بعيدًا عن متناول الأطفال وفي مكان جيد التهوية وجاف.

تعليمات الطهي

عام
- إعدادات الوقت التالية هي إعدادات مرجعية فقط وقد تتغير حسب الظروف المختلفة.
- عند استخدام أوعية بخار متعددة، سيمتد وقت الطهي الإجمالي حوالي 5 دقائق.
- ضع دائمًا قطع الطعام الكبيرة التي تستغرق مدة طهي طويلة في الوعاء السفلي.
- لا تقم بطهي قطع الطعام الكبيرة جدًا حتى لا يخرج البخار من فتحات البخار غير المغطاة.
- أزل تجمد اللحوم والدواجن أولاً قبل الطهي.
- يمكنك استخدام السوائل المجمعة في الصينية لتحضير المرق أو الصلصة.

الأرز:
1. توجد درجات أرز مختلفة.التزم بتعليمات الطهي الخاصة بكل درجة.
2. ضع الأرز والمياه بالكميات المضبوطة في وعاء الأرز.غط الوعاء بالغطاء ثم شغل جهاز الطهي بالبخار.
3. لكل درجة من درجات الأرز، تحقق من الحد الأدنى لوقت الطهي المحدد وإذا ما جرى طهي الأرز بالتساوي.قلب الأرز.
4. عند التحقق من تسوية الأرز/تقليبه، تأكد من عدم تقطير المياه المتكثفة في وعاء الأرز.فقد يُغير هذا من قوام الأرز وطعمه.
5. بعد إتمام الطهي يمكنك تتبيل الأرز بالملح والفلفل أو إضافة الزبد.

درجة الأرز	معًا في وعاء الأرز الأرز+ الماء		الوقت التقريبي (دقائق)
الأرز البني			
- عادي	نصف كوب	كوب واحد	45-42
- نصف تسوية ("مسلوق")	كوب واحد	كوب ونصف	50-45
خليط الأرز طويل الحبة والأرز البري			
- عادي	كوب واحد	كوب ونصف	58-56
- الطهي السريع	كوب واحد	كوب وثلاثة أرباع الكوب	20-18
الأرز سريع التحضير	كوب واحد	كوب واحد	15-12
أرز أبيض			
- عادي	كوب واحد	كوب ونصف	50-45
- طويل الحبة	كوب واحد	كوب وثلثي الكوب	55-50

الخضراوات/الفواكه:
1. نظف الخضراوات جيدًا ثم قشرها.نظفها وقشرها وقطعها حسب الرغبة.يكتمل طهي القطع الأصغر أسرع من القطع الأكبر.
2. قد تؤثر كمية الطعام المجمد وجودته، ودرجة طازجه، وحجمه/وحدته على وقت الطهي.تتغير كمية المياه ووقت الطهي حسب النتيجة المطلوبة.
3. لا تزل تجميد الخضراوات المجمدة قبل الطهي.

الخضراوات/الفواكه	الوزن أو الكمية بالقطع	الوقت التقريبي (دقائق)
خرشوف، ثمرة كاملة	4 قطع كاملة	32-30
رؤوس الهليون	500 جرام	14-12
فلصوليا		
- خضراء/مغلفة	250 جرام	14-12
- مقطعة أو كاملة	500 جرام	22-20
- فول جاف	500 جرام، مجففة	13-12
جذر الشمندر	500 جرام، مقطع	28-25
بروكلي، طازج	500 جرام	22-20
كرنب أخضر	500 جرام	26-24
الكرنب الأبيض	500 جرام، مقطع	18-16
كرفس	250 جرام، شرائح	16-14
جزر	500 جرام، شرائح	20-18
قرنبيط، ثمرة كاملة	500 جرام	22-20
كوز ذرة	5-3 أكواز	16-14
باذنجان	500 جرام	18-16
عيش الغراب كبير الحجم، ثمرة كاملة	500 جرام	12-10

تعبئة الجهاز بالمياه

ملاحظة:
لا تملء وعاء المياه إلا بمياه شفافة ونظيفة.لا تضع أي سوائل أخرى أو تضف أي ملح، أو فلفل، أو غيره في وعاء المياه.

- يوضح مؤشر مستوى المياه مستوى المياه في الوعاء.
- املأ الوعاء حتى مستوى الحد الأقصى (1.6 لتر).
- عند انبعاث بخار لمدة تزيد على 15 دقيقة، املأ الوعاء دائمًا حتى مستوى الحد الأقصى.

صينية تجميع تكاثف البخار

ضع صينية التجميع في وحدة القاعدة.

استخدام وعاء بخار واحد

1. ضع وعاء البخار فوق صينية التجميع.
2. ضع الخضراوات، والسمك، والأطعمة الأخرى دون صلصلة أو سوائل في وعاء البخار.لا تغط فتحات البخار تمامًا!
3. غط الوعاء العلوي بالغطاء.

استخدام وعائين أو ثلاثة من أوعية التبخير

1. ضع وعاء طهي بالبخار فوق قالب التقطير.
2. ضع أكبر قطعة طعام ذات أطول وقت طهي في وعاء البخار السفلي.
3. ضع إطار توصيل وربط واحد فوق الوعاء.
4. ضع وعاء الطهي بالبخار الثاني فوق إطار التوصيل.
5. ضع الطعام المطلوب في الوعاء.
6. إذا كنت تريد استخدام وعاء الطهي بالبخار الثالث، قم بتركيب إطار توصيل مرة أخرى بين وعائي الطهي بالبخار.
7. غط الوعاء العلوي بالغطاء.

استخدام وعاء الأرز

1. ضع الأرز أو الأطعمة الأخرى مع الصلصلة أو السائل في وعاء الأرز.
2. ضع وعاء الأرز في وعاء البخار.
3. أخيرًا، ضع الغطاء.

ملاحظة:
يُرجى مواصلة الالتزام "بتعليمات الطهي" لدينا.ستجد في هذه التعليمات اقتراحات عن كميات المياه حسب درجات الأرز المختلفة.

توصيل كبل الطاقة

1. تحقق إذا ما كان جهد التيار الرئيس الذي تريد استخدامه يطابق جهد الجهاز.ستجد المعلومات المتعلقة بذلك على لوحة النوع الموجودة على وحدة القاعدة.
2. تأكَّد أن المؤقت مغلق.
3. وصِّل القابس بصورة صحيحة بمقبس أرضي معزول مثبت.

التشغيل الأولي

- بعد تعبئة الجهاز بالمياه، ضع صينية التجميع أولاً ثم أوعية البخار ثم الغطاء.
- ضع الغطاء وفتحة البخار على الخلف.

التشغيل

استخدم مفتاح المؤقت لضبط زمن الطهي المطلوب. يشير مصباح التحكم إلى وضع التشغيل.

إيقاف التشغيل

قم بلف مفتاح المؤقت في اتجاه عكس عقارب الساعة حتى النهاية. افصل القابس الرئيس من المقبس.

إضافة مزيد من الماء

يمكن إضافة الماء أثناء تشغيل الجهاز باستخدام الفتحة الموجودة على الجانب الأيمن من قاعدة الجهاز. ولا يلزم ذلك إزالة أوعية البخار.

- عندما يقل مستوى المياه أثناء التشغيل، استخدم وعاء مناسبًا لإضافة الماء برفق من خلال هذه الفتحة.
- تحقق من مؤشر مستوى المياه أثناء القيام بذلك.

إيقاف التشغيل

عند انقضاء الوقت سوف تتوقف عملية التسخين تلقائيًا. وسوف تنطفئ لمبة التحكم.

1. افصل القابس من التيار الرئيس.

تحذير:
- استخدم دائمًا ماسكات الأوعية أو قفازات الفرن عند لمس أو إزالة المكونات الساخنة لتجنب التعرض للحروق من البخار الساخن!
- يكون السائل في صينية التجميع ساخنًا!

2. أزل أوعية البخار أولاً ثم بعد ذلك صينية التجميع.

التنظيف

تحذير:
- قبل التنظيف، افصل دائمًا القابس الرئيس وانتظر حتى يبرد الجهاز تمامًا.
- لا تغمر وحدة قاعدة جهاز الطهي بالبخار في المياه لتنظيفها.فقد يتسبب ذلك في حدوث صدمة كهربائية أو نشوب حريق.

- احتفظ بالجهاز والكبل الخاص به بعيدًا عن متناول الأطفال دون 8 سنوات.
- لا تترك الأطفال يعبثون بالجهاز.
- يمكن استخدام هذا الجهاز بواسطة أشخاص أصحاب قدرات جسمانية أو إدراكية أو عقلية محدودة أو ممن تنقصهم الخبرة والمعرفة، إذا توفر لهم الإشراف أو التعليمات المتعلقة **باستخدام الجهاز** بطريقة آمنة وإذا أدركوا المخاطر المحتملة.
- لا تحاول إصلاح الجهاز بنفسك. اتصل دائما بفني معتمد. لتجنب التعرض للخطر، استبدل الكبل المعيب دائما عن طريق الشركة المصنِّعة فقط أو من خلال خدمة العملاء لدينا أو من قِبَل شخص مؤهل بكبل من نفس النوع.
- لا تستخدم الجهاز لأي غرض آخر غير طهي الطعام.الجهاز مخصص للاستخدام في الأغراض المنزلية والمجالات المشابهة مثل مطابخ المتاجر المخصصة للموظفين، والمكاتب وغيرها من الأماكن التجارية.

ا لجهاز **غير** مخصص للاستخدامات التالية:
- الممتلكات الزراعية؛
- للاستخدام من قبل نزلاء الفنادق، والنُزل وغيرها من أماكن الإقامة؛
- في الفنادق التي تقدم خدمة المبيت والإفطار.

لن نتحمل مسؤولية أي تلف ناتج عن سوء الاستخدام أو التشغيل بطريقة خاطئة!

نطاق التسليم

1 x الغطاء
3 x أوعية للطهي بالبخار
2 x إطارا توصيل وربط
1 x صينية تجميع تكاثف البخار
1 x وحدة القاعدة
1 x عاء أرز
1 x أنبوب للبخار

قبل الاستخدام الأول

- أزل التغليف.
- نُوصى بتنظيف مكونات الجهاز كما هو مذكور في فصل "التنظيف".

التركيب وملاحظات التشغيل

- ركب الجهاز بالقرب من مقبس حائط.اختر سطحًا مستويًا، غير منزلق ومضاد للحرارة ذا مساحة كافية من الحائط أو الأثاث.
- لا تغط فتحات البخار أثناء التشغيل.اترك البخار يخرج دون أي عوائق.

⚠ تنبيه:
- لا تضع جهاز الطهي بالبخار تحت خزائن الحائط في المطبخ!
- جهاز الطهي بالبخار والملحقات غير مناسب للاستخدام في المواقد (الميكروويف، أو مواقد الحث أو المواقد التقليدية) أو فوق سطح الموقد!

وظيفة البخار الفوري

نبونة البخار الخاصة سوف تبدأ في إطلاق البخار بعد دقائق عدة. هذا المكون يغطي عنصر التسخين وينظم تدفق المياه المتوالي.
ضع أنبوب البخار على العنصر الساخن بحيث تكون ثغرته الصغيرة موجهة للأسفل.

دليل التعليمات

شكرًا لك على اختيارك منتجنا. نأمل أن تستمتع باستخدام الجهاز.

رموز تعليمات الاستخدام

تم وضع علامات على هذه المعلومات الهامة خصيصا للحفاظ على سلامتك. من الضروري الامتثال لهذه التعليمات لتجنب وقوع حوادث ومنع إلحاق تلف بالجهاز:

⚠ **تحذير:**
يحذرك هذا الرمز من الإصابة بمخاطر على صحتك ويشير إلى وجود مخاطر محتملة للتعرض للإصابة.

⚠ **تنبيه:**
يشير هذا الرمز إلى وجود مخاطر محتملة قد يتعرض لها الجهاز أو أشياء أخرى.

ℹ **ملاحظة:** يلقي هذا الرمز الضوء على النصائح والمعلومات.

تعليمات عامة

اقرأ تعليمات التشغيل بعناية قبل تشغيل الجهاز واحتفظ بالتعليمات بما في ذلك الضمان وإيصال الاستلام، وإذا أمكن، الصندوق الذي يحتوي على العبوة الداخلية. عند إعطاء هذا الجهاز لأشخاص آخرين، يرجى إطلاعهم أيضا على تعليمات التشغيل.

- هذا الجهاز مصمم للاستخدام الخاص وللغرض المقصود منه فقط. لا يصلح هذا الجهاز للاستخدام التجاري.
- لا تستخدم الجهاز في الأماكن الخارجية. احفظه بعيدا عن مصادر الحرارة وأشعة الشمس المباشرة والرطوبة (لا تغمسه مطلقا في أي مادة سائلة) والأسطح الحادة. لا تستخدم الجهاز ويديك مبتلة. إذا كان الجهاز رطبا أو مبتلا، انزع القابس الكهربائي على الفور.
- عند تنظيف الجهاز أو تخزينه، أوقف تشغيله وانزع القابس من مقبس التيار الكهربائي دائما (اسحب القابس نفسه، وليس سلك التوصيل) إذا لم يكن الجهاز قيد الاستخدام وأزل الملحقات المرفقة.
- **لا** تشغل الجهاز دون أن يكون تحت المراقبة. يجب إيقاف تشغيل الجهاز دائما عند مغادرة الغرفة. انزع القابس من مقبس التيار الكهربائي.
- يجب فحص الجهاز وأسلاك الموصلات الرئيسية بانتظام لاكتشاف وجود أية علامات للتلف. عند اكتشاف أي تلف يجب التوقف عن استخدام الجهاز.
- استخدم قطع الغيار الأصلية فقط.
- لضمان سلامة أطفالك، يرجى حفظ العبوة بالكامل (الحقائب البلاستيكية، والصناديق، والبوليسترين وغيرها) بعيدا عن متناول أيديهم.

⚠ **تحذير!**
لا تدع الأطفال الصغار يعبثون بالرقائق المعدنية خشية **خطر الاختناق!**

تعليمات السلامة الخاصة بهذا الجهاز

⚠ تحذير: تحذيرخطر التعرض لحروق!

- ينبعث البخار من فتحات البخار وعند فتح الغطاء!
- استخدم ماسكات القدر أو قفازات الفرن عند لمس أو إزالة المكونات الساخنة!

- ضع الجهاز على سطح ثابت. لا تضع كبل الطاقة أو الجهاز أبدًا على أسطح ساخنة أو بالقرب من مصادر سخونة.
- لا تغمر الجهاز في الماء لتنظيفه. يُرجى اتباع التعليمات المحددة في فصل "التنظيف".
- لا تشغل جهاز الطهي بالبخار أبدًا دون مياه!
- يمكن **للأطفال** الذين تبلغ أعمارهم 8 سنوات أو أكبر **استخدام الجهاز** إذا تم الإشراف عليهم أو توجيه تعليمات خاصة باستخدام الجهاز بطريقة آمنة بحيث يدركون المخاطر المتضمنة.
- يجب ألا يقوم **الأطفال** بالتنظيف **وصيانة الجهاز** إذا لم يتجاوزوا 8 سنوات وتم الإشراف عليهم.

GARANTIEKARTE

warranty card • garantiekaart • carte de garantie • scheda di garanzia • tarjeta de garantía • cartão de garantia • garantikort • karta gwarancyjna • záruční list • kartica jamstva • carte de garanție • Гаранционна карта • záručný list • garancijski list • garanciajegy • гарантійнийформуляр • Гарантийный талон • بطاقة ضمان

DG 3235

24 Monate Garantie gemäß Garantieerklärung • 24 months warranty according to warranty declaration • 24 maanden garantie volgens garantieverklaring • 24 mois de garantie selon la déclaration de garantie • 24 mesi di garanzia secondo la dichiarazione di garanzia • 24 meses de garantía de acuerdo con la declaración de garantía • 24 meses de garantia, de acordo com a declaração de garantia • 24 måneders garanti i henhold til garantibetingelsene • 24 miesiące gwarancji na podstawie oświadczenia gwarancyjnego • záruka 24 měsíců podle prohlášení o záruce • 24 mjesečno jamstvo u skladu s jamstvenom deklaracijom • 24 luni garanție conform declarației de garanție • 24 месеца гаранция в съответствие с гаранционната декларация • 24-mesačná záruka podľa vyhlásenia o záruke • 24-mesečna garancija, skladno z garancijsko izjavo • 24 hónap garancia a garanciafeltételekben leírtak szerint • гарантія на 24 місяці відповідно заяві про гарантію • Гарантия 24 месяца согласно заявленным гарантийным правилам • ضمان لمدة 24 شهرًا وفقًا لبيان الضمان

Kaufdatum, Händlerstempel, Unterschrift • date of purchase, dealer stamp, signature • aankoopdatum, dealerstempel, handtekening • date d'achat, tampon du concessionnaire, signature • data di acquisto, timbro del rivenditore, firma • fecha de compra, sello del distribuidor, firma • data de compra, carimbo do distribuidor, assinatura • kjøpsdato, forhandlerstempel, signatur • data zakupu, pieczęć sprzedawcy, podpis • datum zakoupení, razítko prodejce, podpis • datum kupovine, žig trgovca, potpis • data de achiziție, ștampila furnizorului, semnătura • Дата на покупката, Печат на Продавача, Подпис • dátum nákupu, pečiatka obchodníka/predajcu, podpis • datum nakupa, žig trgovca, podpis • vásárlás dátuma, kereskedő bélyegzője, aláírás • дата придбання, печатка продавця, підпис • Дата приобретения, Штамп продавца, Подпись • تاريخ الشراء وختم الوكيل/البائع والتوقيع

CTC CLATRONIC® INTERNATIONAL GMBH

www.clatronic.com

CTC CLATRONIC® INTERNATIONAL GMBH

Internet: http://www.clatronic.de

Stand 08/14